This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

Nous vous demandons également de:

+ *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.

+ *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.

+ *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.

+ *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse `http://books.google.com`

Econ
6000
20

MINISTÈRE DE LA MARINE ET DES COLONIES.

NOTES

SUR LES CULTURES ET LA PRODUCTION

DE LA MARTINIQUE ET DE LA GUADELOUPE,

PAR M. P. LAVOLLÉE, INSPECTEUR DES FINANCES

(JUIN 1839),

IMPRIMÉES

PAR ORDRE DE M. L'AMIRAL DUPERRÉ,

MINISTRE SECRÉTAIRE D'ÉTAT DE LA MARINE ET DES COLONIES.

PARIS.

IMPRIMERIE ROYALE.

JUILLET 1841.

HARVARD UNIVERSITY
LIBRARY
MAY 13 1960

NOTE PRÉLIMINAIRE.

A la fin de 1838, on s'occupa d'établir des entrepôts réels de douane à la Martinique et à la Guadeloupe, en exécution de la loi du 12 juillet 1837; à cette occasion, les départements des finances et de la marine reconnurent la nécessité de soumettre à une inspection générale le service des douanes de ces deux colonies. Cette mission fut confiée à M. P. Lavollée, inspecteur des finances.

La question des sucres était, à cette époque, de la part du conseil supérieur du commerce, l'objet d'une enquête approfondie. M. Lavollée fut chargé d'étudier, aux Antilles, les divers points de cette question, qui se rattachent aux cultures et à la production coloniales.

Les instructions ci-après lui furent remises, à cet effet, par le département des finances, sous la date du 18 octobre 1838 : c'est le résultat du travail de M. Lavollée, que le département de la marine fait imprimer aujourd'hui, conformément à la demande qui lui en a été faite par la commission chargée, aux termes d'une décision royale du 12 mai 1840, d'examiner les questions relatives à l'esclavage et à la constitution politique des colonies.

On a fait suivre chacune des notes de M. l'inspecteur des finances, des observations dont elles ont été l'objet de la part de l'administration de la Guadeloupe.

ADMINISTRATION DES DOUANES.

DEUXIÈME DIVISION.

BUREAU DES COLONIES, ETC.

L'intention du ministre étant que M. Lavollée embrasse, dans la mission qu'il va remplir dans nos colonies des Antilles, tout ce qui se

rattache essentiellement à la question des sucres, il conviendra que son attention se porte principalement sur les faits qui concernent :

1° *La fécondité du sol comparée à la fertilité des colonies étrangères.*

D'après l'enquête de 1828, le produit moyen d'un carré de terre était, à la Guadeloupe, de 2,500 kilogrammes de sucre, environ, et de 3,000 kilogrammes à la Martinique.

La moyenne de Cuba et de Porto-Rico était portée à 6 ou 7,000 kilogrammes, et encore n'y avait-on pas besoin d'engrais. Cette différence proviendrait d'une plus grande fertilité du sol, et, surtout, de ce que ce sol serait plus neuf que celui des Antilles françaises. On annonçait, d'ailleurs, qu'à la Havane les cannes duraient 7 à 8 ans, tandis que, dans nos Antilles, elles n'allaient pas au delà des troisièmes ou quatrièmes rejetons.

2° *L'étendue des plantations et productions en sucre, à chacune des époques de 1789, 1814 et 1838.*

On évalue à près de 40 millions de livres les quantités de sucre expédiées de la Martinique en France dans l'année 1790; c'est ce qu'indiquent les documents publiés en 1838, par le département de la marine.

En 1815, la métropole a reçu de la Martinique 7,277,061 kilogr. de sucre; en 1837, les importations se sont élevées à 19,140,671 kilogrammes.

Les documents dont il vient d'être parlé indiquent qu'en 1816 la Martinique a consacré 15,684 hectares à la culture du sucre, et qu'en 1835, le nombre d'hectares a été de 21,179.

A la Guadeloupe, cette culture employait :

En 1816.....	17,785 hectares.
En 1818.....	17,756
En 1835.....	24,809

On porte à 9 millions de kilogrammes, environ, les quantités de sucre expédiées de la Guadeloupe en France, en 1790; en 1815, ces exportations ont été de 4,620,688 kilogrammes, et en 1837, de 28,197,020.

3° *La nature et la situation des cultures remplacées par la canne.*

L'enquête de 1828 constate que le développement donné à la culture de la canne, de 1816 à 1817, à la Martinique, n'aurait pas eu lieu au préjudice des autres cultures. On voit, en effet, que, dans cet intervalle, la culture du café, du cacao et du coton, a été portée de 4,476 hectares à 5,072 hectares, et celle des vivres, de 8,856 hectares à 9,402.

Les documents publiés par la marine portent cette dernière culture à 13,389 hectares en 1835, mais celle des trois autres productions ne serait plus que de 3,752 hectares.

En 1815, la métropole a reçu de la Martinique :

Café	991,579	kilogr.
Cacao	117,936	
Coton	39,051	

Les importations de 1837 n'ont été que de :

Café	294,842	kilogr.
Cacao	92,420	
Coton	1,199	

A la Guadeloupe, la culture des denrées autres que le sucre se divisait, en 1816, de la manière suivante :

Café	6,773	hectares.
Coton	2,661	
Cacao	105	
Vivres	6,209	

En 1827 :

Café	6,964	hectares.
Coton	2,208	
Cacao	68	
Vivres	10,202	

Et, d'après les documents fournis par la marine, cette division aurait été, pour 1835 :

Café	5,887	hectares.
Coton	1,023	
Cacao	159	
Vivres	13,042	

Les importations de la Guadeloupe s'étaient élevées, en 1815 :

Café	829,011	kilogr.
Coton	195,373	
Cacao	9,073	

En 1837, elles n'ont été que de :

Café	534,238	kilogr.
Coton	72,086	
Cacao	10,889	

4° *Les progrès de la culture.*

Il résulte de l'enquête de 1828 que l'usage de l'engrais s'est généralisé dans les Antilles. L'emploi de la charrue paraît avoir introduit dans la culture une amélioration essentielle ; à la Guadeloupe, partout où le terrain s'y est prêté, la charrue a été substituée à la houe : mais, en 1828, les moulins à vapeur n'avaient pas encore été introduits dans cette colonie.

A la Martinique, l'usage de la charrue s'est également étendu ; mais, dans un grand nombre de localités, la nature du terrain semblerait, d'après l'enquête, se refuser à cette amélioration.

5° *La valeur vénale des terrains.*

D'après l'enquête, cette valeur n'aurait pas varié à la Martinique. le carré planté en bois y valait, en 1828 comme en 1818, 300 francs; et le carré de terre, cultivé d'une autre manière, coûtait 1,200 francs.

6° *La qualité des sucres et les procédés de fabrication.*

Au moment de l'enquête, peu d'améliorations se faisaient remarquer à cet égard.

La qualité des sucres laissait à désirer; on expliquait en partie leur infériorité par la précipitation avec laquelle on faisait les enfutaillements et les chargements. On reprochait aux colons de tendre plutôt à produire qu'à améliorer, et de fabriquer des sucres détestables en faisant recuire les sirops du premier jet.

Mais depuis que le sucre de canne a rencontré un rival redoutable dans le sucre indigène, on doit croire que les procédés de fabrication auront fait des progrès. M. Lavollée devra s'attacher à connaître la nature et l'importance de ces progrès.

7° *Les prix de revient des sucres, dans les localités favorables, moyennes et mauvaises.*

Dans l'enquête de 1828, ces prix relatifs n'ont pas été établis.

8° *Les frais occasionnels, à supporter avant l'embarquement, tels qu'emballages, futailles, enfutaillement, transport au port, etc.*

On les évalue de 3 à 5 francs par 50 kilogrammes, d'où il suit que le prix de 25 francs que les colons réclament toujours comme prix *nécessaire*, se réduirait, sur l'établissement même, à 20 ou 22 francs.

9° *La situation des colons, leurs dettes et leurs relations avec les armateurs et les ports de la métropole.*

On doit croire que les dettes des colons sont moins considérables aujourd'hui qu'en 1828; l'enquête faite à cette époque n'en a point déterminé la quotité; on y voit seulement que les dettes avaient encore de l'importance, et que l'intérêt était généralement de 12 p. o/o; à la Guadeloupe, le taux de l'argent variait même de 1 à 3 p. o/o par mois.

Les colons aisés ne payaient que 6 p. o/o à leurs commissionnaires. Ceux qui avaient pu se dégager des mains de ces commissionnaires obtenaient leurs approvisionnements à bien meilleur marché; la différence dans le prix des fournitures faites à crédit, ou livrées contre de l'argent comptant, n'étant pas moindre de 25 p. o/o.

10° *Le revenu obtenu des capitaux consacrés à la culture.*

Aux Antilles, ce revenu était porté, à l'époque de l'enquête, à 6, 8 et même 10 p. o/o.

11° *Les prix de vente des sucres, dans les colonies, et les prix nécessaires aux colons, comparés aux prix de vente des colonies étrangères.*

En 1816, le prix du sucre n'était, à la Guadeloupe, que de 16 à 18 francs les 50 kilogrammes; il s'était élevé plus tard à 28 francs 32 centimes; et, en 1828, les colons déclarèrent que ce dernier prix leur était indispensable.

A la Martinique, le prix du sucre n'était, en 1822, que de 18 à 20 francs les 50 kilogrammes; en 1825 et 1826, il s'était élevé à 32 ou 36 francs, et l'on pensait, en 1828, que les colons ne pouvaient se passer d'un prix de 30 francs.

Cependant, d'après les témoignages recueillis par l'enquête, les colons auraient pu se contenter, à cette dernière époque, de 25 francs par 50 kilogrammes.

D'après les dernières mercuriales reçues au département de la marine, les prix des sucres seraient :

A la Guadeloupe, de 18f;

A la Martinique, de 17f 50c.

Mais les colons contestent l'exactitude de ces documents et assurent que leurs sucres se vendent bien au-dessous des prix qu'ils indiquent. Ce sera, pour le présent et pour l'avenir, un point à éclaircir.

12° *La proportion dans laquelle la mélasse entre dans les résultats de la fabrication.*

M. Lavollée devra chercher à connaître le degré de richesse des mélasses, la destination qu'on leur donne, et leur valeur moyenne. Dans les colonies mêmes, sont-elles exclusivement consacrées à la distillation? y reçoivent-elles d'autres emplois? dans quelles proportions ont lieu ces divers emplois? quelles sont les quantités qui s'en exportent, et à quelles destinations?

Dans le prix nécessaire que les colons réclament pour leurs sucres, tiennent-ils compte de la valeur des mélasses?

Des renseignements précis sur ces divers points seront d'autant plus utiles qu'ils manquent entièrement dans l'enquête de 1828 et dans les documents publiés postérieurement.

MINISTÈRES
DE LA MARINE ET DES FINANCES.

NOTES

SUR

LES CULTURES ET LA PRODUCTION

DE LA MARTINIQUE

ET

DE LA GUADELOUPE.

EXTRAIT D'UN RAPPORT

ADRESSÉ

AUX MINISTRES DE LA MARINE ET DES FINANCES[1].

Guadeloupe, juin 1839.

. . . . . .

A mon avis, monsieur le ministre, il faudrait aux colonies un tarif neuf dans le fond et dans la forme.

Le double monopole n'existe plus de fait; la France garde le sien; elle en a abusé, elle en abuse encore. Les colonies réclament celui que la betterave leur a enlevé; l'exclusion, le privilége, leur ont causé assez de dommages; il y aurait, je pense, faute à les leur rendre. Mais ne serait-il pas juste de mettre leur sucre et celui de la betterave dans des conditions de légalité semblables, de manière que le plus riche de nature, le plus fort ou le plus habile, l'emportât?

[1] Ce rapport accompagnait les notes relatives aux cultures et à la production de la Martinique et de la Guadeloupe, qu'on trouvera reproduites ci-après.

Dans tous les cas, ne faut-il pas aux colonies quelque latitude de commerce?

Aux Antilles mêmes nous avons les exemples de l'île de Cuba et de Porto-Rico; elles languissaient sous le vieux régime, elles sont florissantes maintenant.

Saint-Thomas, un rocher, est devenu riche par la franchise de son port.

Pour nos colonies, pour la métropole, monsieur le ministre, il ne s'agirait pas de franchise (il importe de ne rien brusquer), mais d'un système de protection, de préférence, jusqu'à de bonnes limites, et de concurrence possible, au delà, de la part des étrangers. Dans ce sens, la concurrence est morale, bonne et profitable à tous.

Comme nécessité de circonstance, messieurs les gouverneurs viennent de permettre l'exportation directe des sucres à l'étranger, par tout pavillon. Je crois que l'effet sera peu étendu.

Au reste, le dégrèvement, le nivellement, un autre système commercial, ne suffiraient pas pour guérir le mal originel qui tourmente les colonies.

La propriété n'y est pas constituée réellement; avant tout, il faudrait qu'elle le fût avec sagesse: sinon, pas de prospérité possible, pas de progrès.

Au temps où ils vendaient fort cher leur sucre bon ou mauvais, les colons ne trouvaient-ils pas moyen de faire des dettes? Ils ne les ont pas payées; ils ne les payeront pas, si les choses restent dans le même état. Ils auront toujours le *blanchissage*[1], et les avoués, les avocats continueront de faire, à leur bénéfice personnel, mais en pure perte pour les créanciers, des frais exorbitants. Ces frais s'élèvent de 17 à 1,800,000 francs à la Martinique; c'est plus des 2/3 du budget de la colonie.

La dette y est de 70,000,000^{f}, et de pareille somme à la Guadeloupe.

[1] Voir l'explication de ce mot aux pages 112 et suivantes.

Les habitants obérés sont ici le plus grand obstacle au bien : que peut-on attendre de gens en détestable position, et ne voyant que ruine pour eux dans le retour à l'ordre?

Que la terre soit donnée aux véritables propriétaires, qu'elle soit désormais un gage : et le crédit viendra, l'usure sera détruite; la culture, la fabrication, le régime des ateliers, tout s'améliorera. La question de l'émancipation pourra être alors abordée sans danger. En mêlant leur sang au sang noir, en violant le code de Colbert, les blancs l'ont préparée, le temps et le voisinage l'amèneront; que l'expérience anglaise nous serve.

Il n'y a plus ou presque plus, ici, de nègres d'Afrique; il y a une race créole plus intelligente, je crois, que certaines personnes ne le pensent ou ne le disent: mais l'existence qu'on leur a faite, et à laquelle ils se sont attachés, est celle de la brute; de la débauche à discrétion, pas de mariage, pas de soucis de ménage et d'enfants.

Ils ont ce qu'on appelle la liberté de nuit, c'est-à-dire qu'une fois l'heure du travail passée, ils peuvent courir sur les habitations où ils ont leurs femmes, s'occuper de la contrebande, de la maraude; se rendre à leurs conciliabules, préparer et consommer leurs vengeances; quel bon travail peut-on attendre d'eux ensuite?

Cependant les propriétaires n'oseraient leur ôter cette liberté, qui est un fléau; ils craignent le poison.

En somme, ceux que l'on appelle les esclaves se sont arrangés pour faire ce qu'ils veulent, et leurs prétendus maîtres tremblent, pour la plupart, devant eux.

Que de dégradation, que de misère, dans ce pays si magnifique! Que de contrastes! Tout y est dommage, mais aussi tout y est ressources. Dieu lui-même y a semé la richesse et les fléaux à pleines mains. Les hommes ont comblé la mesure du mal.

Ce mal est en partie réparable; la France peut et

doit donner du bien-être, de la prospérité à ses colonies, et en profiter elle-même. Il en est temps encore ; mais qu'elle se hâte, et qu'elle procède par la morale, la bonne foi, la vérité.....

L'Inspecteur des finances,

Signé P. LAVOLLÉE.

PREMIÈRE QUESTION.

FÉCONDITÉ DU SOL COMPARÉE A LA FERTILITÉ DES COLONIES ÉTRANGÈRES.

MARTINIQUE.

Étendue de l'île : 16 lieues dans sa plus grande longueur; largeur moyenne, 7 lieues environ. Circonférence, sans y comprendre les caps, 45 lieues; en les comprenant, 80 lieues. Superficie, 98,782 hectares.

Le terrain s'élève graduellement depuis le rivage jusques vers le centre. Il est coupé par une chaîne de montagnes dont les plus élevées sont le mont Pelé, près de Saint-Perre; les Pitons, derrière le Fort-Royal, et le Vauclin, qui, situé au levant, se fait voir de loin aux bâtiments arrivant de France.

La plupart des habitations sucrières s'étendent le long du rivage. On en voit quelques-unes sur les coteaux à portée, mais, à mesure que l'on s'élève en s'avançant vers l'intérieur, on ne rencontre guère que de petites habitations vivrières, des savanes et quelques bois. Les forêts qui couvrent en général le sommet des montages renferment des essences assez riches; mais elles sont mal en ordre, et l'on peut dire que l'on n'en tire point parti. Nulle exploitation régulière; le bois appartient à qui veut le prendre.

La fertilité du sol de la Martinique est tellement variable, qu'on ne saurait la résumer avec exactitude dans une seule appréciation. C'est chose merveilleuse de voir cette île, d'origine volcanique et d'une étendue très-bornée, renfermer non-seulement des terres d'une nature tout opposée, mais encore des températures

si différentes, qu'il semble que ses divers quartiers n'appartiennent pas au même pays.

On peut toutefois diviser la terre de la Martinique en deux grandes régions : celle du nord et de l'ouest, où les principes de fécondité sont à peu près les mêmes partout ; et celle du sud et de l'est, moins bien partagée en général, et soumise à des éventualités qui rendent ses produits très-variables.

La première région, d'une étendue de 32,270 hectares, dont 7,820 cultivés en canne, comprend Saint-Pierre, ses environs, les quartiers de Case-Pilote, Carbet, Prêcheur, Macouba, Basse-Pointe, Grande-Anse, Marigot, Sainte-Marie, et jusqu'à la Trinité. C'est, comme nous venons de l'indiquer, la partie la plus fertile de la colonie. Entre ses mornes et la mer, elle renferme de magnifiques plaines, qui doivent à une brise régulière et à de nombreuses ondées des récoltes d'une constante et périodique abondance.

Le sol, débarrassé presque partout de pierres et de rochers, est formé, jusques et y compris la Basse-Pointe, d'une terre végétale légère et d'une facile culture. Depuis la Grande-Anse, au contraire, jusqu'à la Trinité, le terrain est d'une nature grasse, forte, argileuse. Mais partout les cannes viennent droites, élancées, et prennent un beau développement. Elles se reproduisent souvent par rejetons jusqu'à trois et quatre fois, tandis que, dans la partie méridionale de la Colonie, on n'obtient qu'un seul rejeton, et encore avec un tiers de diminution dans les produits.

Bien que les rejetons du nord de l'île soient aussi moins riches que les cannes plantées, on peut évaluer à 10 ou 12 barriques, soit 5 ou 6,000 kilogrammes la quantité de sucre produite en moyenne, par un carré de terre, mesure qui représente 1 hectare 29 ares.

La seconde région commence aux environs du Fort-Royal. Elle comprend une étendue de 50,534 hectares, dont 10,514 en cannes, et renferme les quar-

tiers du Lamentin, Trou-au-Chat, Saint-Esprit, Rivière-Salée, Trois-Ilets, Anses-d'Arlet, Diamant, Sainte-Luce, Rivière-Pilote, Marin, Vauclin, François, Sainte-Anne, Robert et Gros-Morne. Excepté aux environs de Fort-Royal et dans le Lamentin, le sol en est généralement aride et pierreux; de longues sécheresses s'y font sentir et arrêtent le développement de la canne. Le produit d'un carré de terre n'y dépasse pas, à de rares exceptions près, 4 à 5 barriques de sucre ou de 2,000 à 3,000 kilogrammes. Mais dans les années pluvieuses, la fécondité s'accroît considérablement, et peut être comparée alors à celle des terrains les plus riches de la contrée du nord.

En combinant ces diverses influences et leurs effets, autant que possible, et de l'avis de quelques propriétaires, nous établissons le rendement moyen d'un carré de terre (1 hectare 29 ares), pour toute la Martinique, à 8 barriques de sucre, soit 4,000 à 4,800 kilogrammes.

Ce chiffre, plus élevé de 1,000 à 1,800 que celui de l'enquête de 1829, et dépassant de 2,000 à 2,800 celui de la statistique, est, dans notre conviction, le plus rationnellement exact. Il ressort, comme moyenne, de la comparaison entre les terrains les plus fertiles et les moins privilégiés, et s'applique, en même temps, aux terres intermédiaires, dont il indique l'exacte production.

Si, maintenant, on compare le chiffre de la fécondité du sol de la Martinique avec celui de nos autres colonies, on voit qu'il est égal, ou à peu près, à celui de Bourbon, porté dans l'enquête à 4,800 kilogrammes, et qu'il dépasse celui donné pour Cayenne, ressortant à 3,333 kilogrammes.

Cette abondance de production existe aussi pour quelques îles du voisinage de la Martinique, notamment pour Antigues, dont on vante la prospérité agricole.

Dans des documents qu'il a recueillis sur cette dernière île, M. Jules Lechevalier établit ainsi le rendement d'un acre de terre (un peu moins de 40 ares) :

Belles cannes plantées	2,500 kilog
Beaux rejetons	1,250
Mauvaise cannes plantées	1,250
Mauvais rejetons	625

D'après ces chiffres, le rendement moyen d'un acre de terre, en supposant la quantité des bonnes égales aux mauvaises, serait, dans cette colonie, de 1,400 kilogrammes, ce qui donnerait pour notre hectare une proportion de 3,500 kilogrammes.

Il s'en faut que cette fécondité soit atteinte par toutes les colonies étrangères.

A Surinam, M. Zeni porte le produit d'un acre de terre de 3 1/2 à 4 barriques de sucre, chacune du poids de 11 à 1200 livres. D'après cette base, l'hectare français, contenant 2 acres et demi environ, produirait, à Surinam, de 10 à 12,000 livres de sucre, soit de 5 à 6,000 kilogrammes.

Cependant, M. Soleau ne fait ressortir la moyenne d'un hectare qu'à 3,500 kilogrammes.

Pour Demerary, M. Zeni rapporte que, si beaucoup de plantages donnent par acre 4 barriques de 14 à 1500 livres, on ne compte cependant dans les produits généraux de la colonie, que deux barriques par acre, soit 2,800 à 3,000 livres de sucre: d'où il résulterait qu'un hectare y produirait 7,000 à 7,500 livres, c'est-à-dire de 3,500 à 3,750 kilogrammes.

Il existe sur la fécondité du sol de Cuba des opinions extrêmement contradictoires. Dans un de ses mémoires, la Société royale économique de cette île évalue le rendement d'une bonne terre, contenance de l'hectare français, à 5,600 kilogrammes de sucre brut. Don Juan Serrano, dans son ouvrage statistique sur la Havane, l'élève à près de 6,000 kilogrammes. D'un autre côté, M. de Humboldt, dans son Essai po-

litique sur l'île de Cuba, publié en 1826, ne fait ressortir le produit de 1 hectare carré qu'à 1,760 kilogrammes de sucre brut; et M. de Montvéran, dans son ouvrage publié en 1833, le porte à 3,000 kilogrammes seulement. Ce qui paraît constant, c'est que la production de l'île de Cuba, en 1830, a été de 94 millions de sucre terré, et, en 1836, suivant les renseignements recueillis à la douane même de la Havane, par M. le commandant Bazoche, de 112 millions de kilogrammes. Quant à l'étendue des terres cultivées en sucre, pas de données précises d'après lesquelles le rendement puisse être calculé.

Mais l'extension donnée, chaque année, à la culture, dans l'île de Cuba; le perfectionnement des procédés de toute espèce; la nature des terres, vierges encore pour la plupart, et la facilité avec laquelle la canne se reproduit; tout, en un mot, donne à croire que le rendement doit y être encore plus élevé qu'à la Martinique.

La canne cultivée à Cuba, de même origine que celle des Antilles, n'y éprouve pas le dépérissement signalé dans notre colonie, et la nécessité du replantage y est beaucoup moins fréquente : il n'a lieu que tous les cinq ans.

La première année, plantation;

La deuxième, récolte de cannes plantées;

La troisième, récolte de rejetons de cannes;

La quatrième, récolte de rejetons qu'on désigne sous le nom de cannes vieilles. Dans les bons terrains, il y a même une quatrième récolte de rejetons, et souvent davantage, tandis qu'à la Martinique on n'en obtient généralement qu'une seule, et encore d'un tiers, quelquefois même de moitié moins riche que la canne plantée.

Les évaluations qui précèdent, relativement à la Martinique, ont été établies sur les produits généraux de la colonie, sans tenir compte des exceptions qui

distinguent quelques-unes des localités. Il en est plusieurs où le rendement d'un carré de terre dépasse toute proportion. Ainsi, sur l'habitation de M. de Fitz-James, située au nord de l'île, dans le quartier de la Basse-Pointe, non-seulement quelques terrains rendent jusqu'à 10,000 kilogrammes de sucre au carré, mais les rejetons s'y reproduisent jusqu'à 12 et 15 fois.

Cette fécondité extraordinaire a été dépassée encore sur une habitation de l'est de l'île, appartenant à M. Hayot. En 1835, ce colon ayant mis en culture huit carrés (10 hectares 32 ares) de terres vierges, situées sur un morne, a obtenu 13,200 kilogrammes de sucre par carré.

Mais ces résultats, tout à fait exceptionnels, ne sauraient être compris dans une appréciation générale.

La fécondité du sol de la Martinique ne se manifeste pas seulement dans la production de la canne; c'est aussi dans la culture des vivres du pays et des différents légumes, que la terre y développe une admirable puissance de végétation. Le manioc, sorte de racine dont les nègres composent leur principale nourriture, donne quatre récoltes par an, toutes d'une extrême abondance. Dans les jardins destinés à la culture des légumes, la terre ne se repose jamais. Dès qu'une plate-bande a donné ses produits, on l'ensemence de nouveau; et telle est la rapidité des productions, leur abondance, que le propriétaire d'un jardin d'un hectare et demi de contenance, situé dans les environs des montagnes du Piton, estime que le revenu de ce terrain, cultivé par trois noirs et trois négresses, ne s'élève pas à moins de 20 fr. par jour.

La Martinique peut donc à juste titre être considérée comme une terre privilégiée. Ce ne sont pas les éléments de fertilité qui lui manquent; c'est l'intelligence de l'industrie agricole. Tout y est coutume et vieilles habitudes. Les améliorations les plus simples, du résultat le plus évident, sont négligées, parce que

pour les entreprendre il faudrait employer une certaine activité. Mais le jour où les colons placés, avant tout, dans un état de société meilleur, et s'arrachant à leur routine, se mettront à améliorer les cultures existantes, à faire renaître celles qu'ils ont laissées périr, à développer celles que la nature elle-même indique, sans qu'ils en tirent aucun parti, ce jour-là, on peut l'affirmer, la Martinique surgira avec d'immenses ressources, et pourra lutter de fécondité, de richesse, avec les terres étrangères les plus fertiles.

GUADELOUPE.

Les mêmes éléments d'organisation, et les rapports nombreux de voisinage, ont placé la Guadeloupe dans des conditions à peu près semblables à celles de la Martinique. Son état de gêne et les causes qui l'ont produit remontant à la même origine, il serait inutile d'entrer dans de nouveaux développements, qui ne seraient que la reproduction des observations déjà faites. Cependant des influences locales ayant amené quelques modifications, nous les indiquerons en parcourant successivement les douze questions.

La colonie de la Guadeloupe se compose :

1° De l'île de la Guadeloupe, qu'un bras de mer très-étroit divise en deux parties, nommées Guadeloupe et Grande-Terre;

2° De quatre dépendances, qui sont : les îles de Marie-Galante, des Saintes, de la Désirade, et des deux tiers environ de l'île Saint-Martin.

La Guadeloupe est de forme irrégulière. La partie ouest, séparée de la Grande-Terre par le canal que l'on appelle *Rivière-Salée*, renferme un grand nombre de mornes et de terrains inaccessibles à la culture. Elle est traversée par une chaîne de montagnes; la plus remarquable est la Soufrière, volcan encore fumant.

Les exploitations sucrières sont établies sur les pentes de ces montagnes, qui s'adoucissent de manière à former, entre leurs bases et le rivage de la mer, des plaines plus ou moins étendues. Les terres, reposant presque partout sur un fond argileux, sont légères et d'une facile culture.

La superficie de cette partie de l'île, qui comprend les quartiers de la Basse-Terre, Baillif, Vieux-Habitants, Bouillante, la Pointe-Noire, Deshayes, Sainte-Rose, Lamentin, Baie-Mahault, Petit-Bourg, Goyave, Capesterre, les Trois-Rivières et le Vieux-Fort, est évaluée à 82,289 hectares, dont 6,485 cultivés en canne.

La partie de la Guadeloupe située à l'est de la Rivière-Salée, et qui porte le nom de Grande-Terre, renferme les quartiers de la Pointe-à-Pitre, les Abymes, le Gosier, Sainte-Anne, Saint-François, le Moule, l'Anse-Bertrand, Port-Louis, Petit-Canal et le Morne-à-l'Eau.

Sa superficie est de 55,923 hectares; 14,685 cultivés en canne.

Le sol de la Grande-Terre, généralement plat, est formé d'une terre grasse, fertile, qui repose sur une base calcaire.

L'île de Marie-Galante, traversée à l'intérieur par une chaîne de montagnes couverte de forêts, comprend une superficie de 15,344 hectares, dont 2,725 cultivés en canne.

Le groupe d'îles et d'îlots appelés les Saintes, en comprend 1,259. La canne n'y est pas cultivée, non plus qu'à la Désirade, dont la superficie est évaluée à 4,330 hectares.

Enfin, l'île de Saint-Martin, dont les deux tiers appartiennent à la France, compte 912 hectares cultivés en canne, sur une étendue de 5,371 hectares.

La superficie totale de la Guadeloupe, y compris ses dépendances, contient donc 164,513 hectares, dont

24,809 étaient, en 1835, selon la statistique, livrés à la production de la canne à sucre.

La fécondité du sol de la colonie n'est pas la même dans ses deux grandes divisions, ni dans ses dépendances.

A la Guadeloupe, ainsi qu'à Marie-Galante, les nombreux cours d'eau descendant de leurs montagnes boisées sont une cause certaine de fécondité; aussi le rendement d'un hectare s'y élève-t-il :

En cannes plantées..... de 10 à 12 barriques.
En premiers rejetons..... de 8 à 10,
En seconds rejetons..... de 4 à 6;

chiffres qui font ressortir de 7 1/3 à 9 1/3 barriques, soit 3,800 et 4,500 à 4,800 et 5,500, la quantité moyenne de sucre produite par un hectare, mesure qui représente 0,94 ares 96 centiares.

Les sécheresses qui se font souvent sentir à la Grande-Terre empêchent le sol, naturellement riche, d'égaler en fécondité celui de la Guadeloupe. Aussi le produit d'un hectare cultivé en cannes n'est-il, pour moyenne, que de 5 à 6 barriques, soit 2,500 et 3,000 à 3,000 et 3,600 kilogrammes.

Ces derniers chiffres et ceux qui précèdent, ramenés à un terme moyen pour la colonie, donnent 3,500 kilogrammes par hectare. Ce terme moyen, plus élevé de 1,000 kilogrammes que celui de l'enquête de 1828, n'atteint pas celui de la Martinique.

Sous le rapport des autres cultures, la comparaison peut s'établir plus également entre les deux colonies. A la Guadeloupe, les vivres du pays et les produits du jardinage réussissent parfaitement; leurs produits sont aussi avantageux que ceux obtenus dans les environs de Fort-Royal et de Saint-Pierre.

Guadeloupe, le 3 juin 1839.

L'Inspecteur des finances,
Signé P. LAVOLLÉE.

OBSERVATIONS

DE L'ADMINISTRATION DE LA GUADELOUPE.

(Juillet 1840.)

Depuis quelques années la Guadeloupe a beaucoup perdu de sa fertilité. La grande richesse de sa végétation a longtemps fait négliger les moyens de conserver ou d'améliorer son sol. Contents des produits considérables qu'il prodiguait, les premiers colons ne sentirent point la nécessité de recourir aux engrais. A cette grande cause d'épuisement est venue se joindre l'extension de la culture de la canne, plante vivace et abondante, qui n'a pas tardé à enlever à la terre tout ce que la nature avait fait pour elle.

Aujourd'hui, si l'on en excepte quelques localités privilégiées, il est impossible d'obtenir des cannes médiocres sans le secours des engrais employés à grandes doses; aussi une appréciation du rendement des terres est-elle difficile à établir, puisqu'elle dépend uniquement de la quantité du fumier employé. Il n'existe plus de terres à la Guadeloupe qui, sans ce moyen artificiel, puissent produire de 8 à 10 barriques de sucre à l'hectare.

La Guadeloupe possède une certaine quantité de bestiaux attachés à l'exploitation des terres, ou élevés pour la reproduction. Les fumiers provenant de ces animaux sont employés, en grande partie, à la culture des cannes. On peut donc, pour établir la moyenne d'un rendement, considérer ce que produit le sol enrichi des engrais qui lui appartiennent. Appréciée sur cette base, la moyenne des revenus peut être ainsi fixée :

Par hectare.	Cannes plantées.....	2,500 à 3,000 kilog.
	Premiers rejetons.....	1,500 à 2,000
	Deuxièmes rejetons.....	1,000 à 1,500

L'emploi d'engrais artificiels élève plus haut, dans ce moment, la moyenne des revenus de la colonie. Mais on ne peut considérer ces résultats comme propres au sol; les opérations qui les produisent sont de la spéculation plutôt que de la culture.

La portion de la Guadeloupe à l'ouest de la Rivière-Salée, est traversée dans sa longueur par une chaîne de montagnes. Dans les communes des Trois-Rivières, Capesterre, Petit-Bourg, Goyave, Baie-Mahault, situées à l'est de ces montagnes, les pluies sont abondantes et règnent à peu près toute l'année; aussi, est-ce le pays le plus fertile de la colonie.

Les communes du Baillif, des habitants de la Pointe-à-Pitre noire, situées au couchant, sont exposées comme la Grande-Terre, à de grandes sécheresses. En outre, la déclivité du terrain facilitant l'écoulement des eaux, il faut beaucoup plus de pluies pour les arroser; aussi, dans une sécheresse d'une durée égale sur tous les points, cette partie de la colonie serait-elle celle qui souffrirait davantage, et, si ce n'était l'emploi des irrigations, elle ne ferait presque point de revenus en cannes.

La Grande-Terre n'est pas moins fertile que la Guadeloupe; sa culture est moins variée; elle ne produit point de légumes ni de fleurs : mais les cannes y viennent mieux que dans la plupart des communes de la Guadeloupe.

Dans toute la colonie on cultive le manioc : c'est la nourriture de tous les nègres et d'une grande quantité de blancs. Les sucreries trouvent dans cette culture un assolement favorable à celle de la canne; mais on n'en obtient pas quatre récoltes dans l'année, comme l'indique la note de M. Lavollée pour la Martinique. C'est sans doute une erreur de copiste qui a donné lieu à cette assertion. Il faut entendre que la même terre donne jusqu'à quatre récoltes de suite, ce qui se voit en effet quelquefois à la Guadeloupe.

Marie-Galante est à peu près placée dans les mêmes conditions que la Grande-Terre : son sol est plat et calcaire; elle est entièrement privée de tout cours d'eau, et les sécheresses s'y font cruellement sentir

DEUXIÈME QUESTION.

ÉTENDUE DES PLANTATIONS, ET PRODUCTION EN SUCRE ET AUTRES DENRÉES, AUX ÉPOQUES DE 1789, 1814, 1815 ET 1838.

MARTINIQUE.

La direction de l'intérieur de la Martinique ne possède aucun des éléments applicables aux époques anciennes indiquées par la question, et c'est vainement qu'on a interrogé, sur ce sujet, les souvenirs des habitants notables de la colonie.

Tous les documents officiels relatifs à l'année 1789, ainsi que ceux qui, depuis cette époque, s'étendaient jusqu'à 1815, ont été détruits pendant l'occupation anglaise. Il n'en reste plus de traces, nous a-t-on dit; cette lacune se prolonge même jusqu'à l'année 1831, la première où l'on ait commencé les recensements statistiques. Mais les résultats qu'ils présentent ne peuvent pas être accueillis en toute confiance.

Cela demande explication.

En 1831, et depuis lors, des feuilles dites de recensement, qui comprennent la population, l'espèce et l'étendue des cultures, le nombre et la valeur des bestiaux, sont, tous les ans, adressées aux commissaires commandants des quartiers. Pour les remplir, chacun d'eux appelle individuellement chaque habitant, afin de recevoir la déclaration des quantités de terres affectées par lui aux diverses cultures du pays. Par suite de l'insouciance naturelle des colons, beaucoup d'entre eux ne se rendent pas à la convocation, et chargent un voisin de répondre à leur place. On comprendra mieux encore le peu de valeur de semblables déclarations, lorsque l'on saura que la plu-

part des habitants ignorent souvent le nombre de leurs carrés de terre, et presque toujours leur exacte contenance. Aucun contrôle ne s'exerce à la suite de ces déclarations, et n'assure leur sincérité. C'est à la direction qu'une récapitulation générale s'opère. Il arrive fréquemment qu'on y reconnaît des disproportions si énormes, qu'on est obligé de les faire disparaître.

Bien que le temps et l'habitude aient pu les améliorer depuis deux ou trois ans, les chiffres ne sont cependant encore que très-approximatifs. Il en sera ainsi tant que le cadastre n'aura pas été établi à la Martinique. Le terrain n'y ayant de valeur qu'autant qu'on a des bras nombreux pour l'exploiter, il en résulte que les grandes habitations laissent incultes de grandes quantités de terres, dont les bornes sont souvent très-indécises.

D'un autre côté, l'impôt territorial n'existant pas, les propriétaires entreprennent leurs exploitations nouvelles où bon leur semble. Leurs charges foncières ne s'en trouvant pas augmentées, ils n'ont aucun intérêt à rester dans telle ou telle limite. Le domaine lui-même ne connaît pas au juste l'étendue des terres de toute espèce qui lui appartiennent.

Tous les documents publics, jusqu'à ce jour, ont donc été, par les motifs qui précèdent, plus ou moins entachés d'inexactitude. Ce n'est qu'en faisant succéder à ces moyens défectueux un état de choses régulier, qu'on pourra arriver au chiffre vrai de culture et de production.

Sucre. Le premier document sur les productions diverses de la colonie, fourni par la statistique de la marine, remonte à l'année 1789. Il établit qu'à cette époque il y avait 19,000 hectares de terre plantée en canne, et que leur produit fut de 18,500,000 kilogrammes; mais ces deux chiffres peuvent prêter au doute. Le rendement de chaque hectare ne ressortirait, par eux,

qu'à 974 kilogrammes : or, cette quantité ne paraît nullement en proportion avec la fécondité actuelle, et encore moins avec celle attribuée partout aux terres primitives.

Selon la même statistique de la marine, les exportations de 1789 ont été, savoir :

Sucre brut	2,678,800	26,915,700 livres.
Id. terré et blanc	11,261,500	
Id. commun et tête	12,975,400	

La conversion du sucre brut en sucre terré et en sucre-tête occasionnant alors un déchet de plus d'un tiers, il en résulte que les 26,915,700 livres de sucre exportées correspondaient à 40,000,000 environ de livres de sucre brut, soit 20,000,000 de kilogrammes, quantité qui dépasse un peu la production.

Si de 1789 on passe à 1802, on trouve que la culture de la canne s'est accrue d'un dixième seulement. M. Duclary, dans une brochure publiée en 1821, note qu'en 1802 et 1803, ainsi que de 1804 à 1807, le terme moyen des exportations des sucres de la Martinique n'a pas dépassé 32,000 barriques, qui représenteraient, à 500 kilogr. chacune, 16,238,000 kilogr. Mais, comme on ne fabriquait généralement à cette époque que du sucre terré, on doit supposer que les trois quarts de l'exportation furent de cette espèce, et dès lors évaluer le terme moyen de la production, pendant cette période, à 45,000 barriques de sucre brut, ou 22,500,000 kilogrammes.

Le défaut de renseignements ne permet pas de suivre la production du sucre depuis 1807 jusqu'en 1814, époque où cessa l'occupation anglaise; mais on peut apprécier par le chiffre des exportations de 1815 (relevé, dit M. Duclary, fait sur les états locaux), que les Anglais, pendant leurs six années de possession, n'avaient pas beaucoup augmenté la prospérité agricole de la colonie. En effet, les quantités de sucre exportées en 1815, 1816 et 1817, ne furent que de

34,000 barriques, soit 17 à 23 millions de kilogrammes.

Selon M. de Saint-Cricq, cette quantité aurait baissé pendant les années 1818 et 1819, de telle sorte, que le terme moyen général de l'exportation, depuis la paix de 1814, jusqu'à cette dernière année de 1819, n'aurait été que de 32,000 barriques, ou 15 millions de kilogrammes. En admettant que les trois quarts de cette exportation fussent faits en sucre terré, et l'autre quart en sucre brut, on pourra élever la production à 36,000 barriques, ou 18 millions de kilogrammes: quantité qui n'en restera pas moins de 4,500,000 kilogrammes inférieure à celle qu'on trouve pour terme moyen, de 1802 à 1807.

De 1819 à 1831, pas de renseignements.

Ce n'est qu'à partir de 1832, que les statistiques de la colonie présentent la production et l'étendue des différentes cultures du pays; mais de simples rapprochements prouvent, comme on l'a déjà dit, que ces documents ne reposent sur aucune base certaine, et ne peuvent, par conséquent, être considérés que comme approximatifs.

		Sucre brut.	Sucre terré.
1832.	Production.....	29,358,343 kilogr.	209,230 kilogr.
	Exportation.....	22,453,529	39,882
	Différence.....	6,904,814	169,348
1833.	Production.....	28,708,473	46,900
	Exportation.....	20,054,223	4,775
	Différence.....	8,654,250	42,125
1834.	Production.....	28,579,200	112,850
	Exportation.....	26,257,730	3,478
	Différence.....	2,321,470	109,372
1835.	Production.....	30,388,850	115,780
	Exportation.....	24,374,470	4,135
	Différence.....	6,014,380	111,645

Pour ces quatre années, la moyenne de la production s'élève :

En sucre brut, à.....	29,258,716 kilogr.
En sucre terré, à.....	121,190
TOTAL.....	29,379,906
Exportation en sucre brut.....	23,284,988
——————— terré.....	13,067
TOTAL.....	23,298,055

Différence entre le chiffre total de la production et celui de l'exportation :

Terme moyen.	5,976,228 kilogr.	de sucre brut.
Et.....	108,122	de sucre terré.
Soit.....	6,084,350	

Que deviendrait cette quantité produite selon la statistique, et qui n'est cependant pas exportée? Doit-on la considérer comme la mesure de la consommation intérieure du pays ? Mais si elle est déjà hors de toute proportion avec les besoins d'une population de 116,000 âmes, que sera-ce si on y ajoute la quantité de 92,000 kilogrammes de sucre raffiné importé de France annuellement ? Que sera-ce, surtout, si l'on considère que la population noire, qui est de 76,000 âmes, ne fait usage que de mélasse; consommation qui serait aussi fort considérable, puisque, pour les quatre années qu'on vient d'analyser, la moyenne s'élève à 5,519,000 litres, sur une production générale de 8,851,000.

En présence de cette différence entre les chiffres donnés pour la production et l'exportation, l'opinion la plus naturelle paraît être de croire que les recensements exagèrent la quantité produite. Mais il est plus que probable que ces 6 millions de kilogrammes sont bien réellement produits; et si on ne les retrouve pas dans la somme des exportations, c'est que le service des douanes est ainsi établi à la Martinique, que les sucres ne sont pas pesés à leur départ de la colonie, et

que toutes les barriques, n'importe leur poids effectif, ne figurent en charge, qu'à raison de 500 kilogrammes. L'impôt colonial se percevant d'après cette base, les colons ont intérêt à faire leurs barriques aussi fortes que possible; c'est pourquoi il est d'un usage général de donner aux boucauts une contenance qui, sans jamais être au-dessous de 550 kilogrammes, s'élève souvent jusqu'à 650; nous en avons même vu qui pesaient 700 kilogrammes.

C'est à cette cause, bien plus qu'à une exagération de la statistique et à la consommation intérieure, qu'il convient de rapporter la plus grande partie de la différence signalée. Les nombreux excédants constatés par les douanes de France, à l'arrivée, paraissent ne laisser aucun doute sur cette opinion.

Il reste à établir l'étendue des plantations et la production en sucre, pendant les trois dernières années qui viennent de s'écouler.

Selon les documents communiqués par la direction de l'intérieur, en 1836, 23,777 hectares ont été plantés en canne. Leur produit, évalué à 33,960,000 kilogr. de sucre brut, et 198,000 kilogr. de sucre terré, a fourni à l'exportation 22,444,000 kilogrammes de sucre de la première espèce, et 2,800 kilogrammes de la seconde.

En 1837 on remarque une diminution sensible dans l'étendue des terres livrées à la culture de la canne. 20,892 hectares ayant été seulement affectés à la production du sucre, la récolte ne s'éleva qu'à 29,994 kilogrammes de sucre brut, et à 45,800 kilogrammes de sucre terré. Exportation : 20,455,000 kilogrammes de sucre brut, et 3,000 kilogrammes de sucre terré.

Pour 1838, diminution de culture de 500 hectares. Mais la récolte n'a pas suivi cette voie décroissante; elle s'est élevée à 30,922,000 kilogrammes de sucre brut, 140,000 kilogrammes de sucre terré, qui ont

fourni une exportation en sucre brut, de 26,158,000 kilogrammes, et en sucre terré, de 3,700 kilogrammes.

Le rapprochement des quantités produites, avec les quantités exportées pendant ces trois années, fait ressortir des différences aussi considérables que celles dont on a cherché à expliquer plus haut la véritable cause.

La statistique porte que le rendement moyen d'un hectare de terre planté en cannes est de 2,000 kilogrammes; dès lors, les 23,777 hectares assignés à cette culture en 1836, auraient dû produire 47 millions de kilogrammes, et non, comme elle l'indique, 34 millions; en 1837, les 20,892 hectares de cannes, 40 millions de kilogrammes, et non 30 millions; enfin les 20,400 hectares affectés, pour 1838, à la production du sucre, 40 millions seulement.

Nous pouvons répéter que, jusqu'à cette heure, tout a été incertitude dans les renseignements fournis par l'administration; nous ajoutons qu'elle ne pourra parvenir à savoir et à constater le vrai, qu'autant qu'elle fera exécuter le cadastre, et que les déclarations des habitants seront contrôlées par des recensements réels.

En résumé, si l'on veut juger la culture et la production en sucre par l'exportation, on trouve, pour cette dernière, en 1789, 18,500,000 kilogrammes. Après être montée en 1802 à 22,000,000, elle est retombée en 1815 au premier chiffre, et elle est restée à peu près stationnaire jusqu'en 1820; à dater de cette époque jusqu'à 1830, elle s'est graduellement élevée à 22,500,000 kilogrammes. Aujourd'hui elle est parvenue à 26,000,000 de kilogrammes. C'est, en définitive, une augmentation de 4 millions de kilogrammes, si la comparaison porte sur 1802, et de 7,500,000, en remontant à 1789.

L'époque de la plus grande prospérité des caféyères, à la Martinique aurait été, selon la statistique de la marine, l'année 1789; il y avait alors 6,123 hectares Café.

cultivés en café. Depuis lors, par des causes qui seront expliquées dans la troisième question, cette culture a perdu, de jour en jour, de son importance. Les renseignements manquent pour suivre sa marche décroissante. En 1832, elle était réduite à 3,000 hectares environ. La récolte s'éleva à 750,000 kilogrammes, dont plus de 500,000 furent exportés.

Jusqu'en 1835 la culture est restée stationnaire dans son étendue comme dans sa production.

En 1836, on remarque une nouvelle diminution. La culture ne s'étendit qu'à 2,900 hectares, qui donnèrent 690,000 kilogrammes. Exportation : 450,000.

Pour 1837, l'administration de l'intérieur évalue à 3,150, la quantité d'hectares cultivés, et à 846,000 kilogrammes la quantité produite. Mais les états de commerce de la douane ne portant la quantité exportée qu'à 275,000 kilogrammes, cette diminution a été sans doute la suite d'une mauvaise récolte. Il y a, en effet, intermittence habituelle dans les produits du café. Sur trois récoltes, l'une est abondante, l'autre moyenne, et la troisième entièrement nulle, et, pour preuve, la production constatée en 1838, a fourni 500,000 kilogrammes au commerce d'exportation.

Bien que ce dernier chiffre fasse ressortir une production égale à celle de 1832, il est constant que la culture da café dépérit à la Martinique. Les plaintes des colons sont unanimes à ce sujet, et, s'ils cédaient à leur découragement, cette riche branche d'industrie disparaîtrait du sol de la colonie.

Coton. La culture du coton n'a jamais été une des industries agricoles de la Martinique. En 1779, époque de sa plus grande extension, elle n'occupait que 2,726 hectares. Depuis longtemps cette culture a été abandonnée, et, aujourd'hui, c'est à peine si, dans trois ou quatre quartiers de l'île, elle occupe une surface de 200 hectares. La moyenne de la production peut être évaluée à

16,000 kilogrammes, qui ne fournissent à l'exportation, que des quantités sans importance.

La culture du cacao, après avoir eu dans l'île une certaine extension, commençait à décroître en 1789, année où elle s'étendait encore sur 1184 hectares. La mortalité qui alors attaquait les cacaoyers n'ayant fait que s'accroître par l'insouciance qu'on a mise à la combattre, cette culture a été réduite, depuis plusieurs années, à 500 hectares environ. La production moyenne de 1832 à 1838, seules années sur lesquelles l'administration coloniale ait quelques renseignements, est évaluée à 167,500 kilogrammes. 120,000 kilogrammes à peu près ont été annuellement exportés. Cacao.

C'est à 1825 que remonte la première giroflerie établie à la Martinique. Cet essai avait si bien réussi, que, de 1829 à 1834, plusieurs exportations eurent lieu pour la métropole. Détruite, en 1835, par suite de circonstances expliquées dans la troisième question, la culture du girofle n'a pas été reprise dans la colonie. Girofle.

Les autres productions de l'île savoir : la casse, la cannelle, l'indigo, ne sauraient être considérées comme richesses actuelles du pays. En parcourant la colonie on ne rencontre, dans aucun de ses quartiers, trace de leur culture. C'est à l'état complet d'abandon et de nature qu'on aperçoit, épars dans la campagne, quelques-uns des arbustes qui peuvent les produire. Les indigoteries qui existaient autrefois ont disparu depuis si longtemps, qu'on ne retrouve plus que quelques ruines des bâtiments qui les composaient. Les difficultés que présente la macération des feuilles, augmentées par les influences du climat, paraissent avoir été les motifs qui déterminèrent les colons à renoncer entièrement à cette culture. Casse, cannelle, indigo.

Quant au tabac, dont la production, aujourd'hui délaissée, pourrait être une des plus riches branches des produits de l'agriculture coloniale, voir la note spéciale jointe au rapport n° 3, sur les douanes.

GUADELOUPE.

La direction de l'intérieur de la Guadeloupe se trouve, comme celle de la Martinique, dépourvue de documents qui donneraient moyen de suivre les développements de la culture, depuis 1788 jusqu'en 1829. Les désordres de la révolution de 89 et la durée de l'occupation anglaise en sont cause.

Depuis 1830, des recensements ont été établis; mais le mode étant le même qu'à la Martinique, et le cadastre n'existant pas, ces recensements ne peuvent non plus être considérés que comme approximatifs.

L'absence de documents administratifs locaux nous oblige à recourir à la statistique de la marine.

Sucre. La première indication qu'elle fournit sur la production sucrière remonte à 1790; elle porte, pour cette année, les exportations de la colonie à 8,700,000 kilogrammes de sucre brut, terré et tête, chiffre qui semblerait indiquer que la culture de la canne y était, à cette époque, beaucoup moins répandue qu'à la Martinique, dont l'exportation indiquée pour la même année, est de 18,000,000 de kilogrammes.

L'absence de renseignements se prolonge de 179[illegible] à 1818; mais, pendant cette période, la production sucrière prit un grand développement, puisqu'il y avait, à la fin de 1818, 17,500 hectares cultivés en canne qui fournirent au commerce d'exploitation 18,900,000 kilogrammes de sucre brut, et 2,900,000 kilogr. de sucre terré.

Depuis 1818, les états de commerce font ressortir la marche toujours progressive de la culture de la canne. En 1825, les exportations s'élevèrent à 23,800,000 kilogrammes de sucre brut, 175,000 kilogrammes de sucre terré; en 1829, sucre brut, 33,700,000 kilogrammes; sucre terré, 110,000 kilogrammes.

De 1831 à 1835, la quantité de terres cultivées en

anne n'a pas dépassé 19,900 hectares. L'exportation été, terme moyen, de 34 millions de sucre brut, t 22,800 kilogrammes de sucre terré.

La direction de l'intérieur porte l'étendue moyenne es terres cultivées en canne pendant les années 1836, 837 et 1838, à 24,600 hectares; et, d'après les états le douane, il a été exporté 34,700,000 kilogrammes le sucre brut.

Le sucre terré ne figure plus que pour des quantités insignifiantes.

Dans toutes les indications qui précédent on n'a lonné, en regard des quantités de terre indiquées par 'administration de l'intérieur, comme affectées à la ulture de la canne, que les quantités de sucre constatées par la douane à leur sortie pour l'exportation.

Il reste à examiner si les chiffres de production sont en rapport avec la quantité réellement exportée.

En voici le tableau :

		Sucre brut.	Sucre terré.
1833.	Production.....	34,300,000 kilogr.	30,000 kilogr.
	Exportation.....	31,300,000	5,000
	Différence.....	3,000,000	25,000
1834.	Production.....	41,700,000	149,000
	Exportation.....	38,600,000	6,000
	Différence.....	3,100,000	143,000
1835.	Production.....	36,100,000	176,000
	Exportation..	32,000,000	4,000
	Différence.....	4,100,000	172,000
1836.	Production.....	34,600,000	139,000
	Exportation.....	34,500,000	3,000
	Différence.....	100,000	136,000
1837.	Production.....	28,300,000	90,000
	Exportation.....	24,900,000	1,000
	Différence.....	3,400,000	89,000

D'après ces chiffres, et en groupant séparément

les quantités produites et celles exportées, on trouve que la moyenne de la production a été, pendant cette période de cinq ans :

En sucre brut	35,000,000 kilog.
En sucre terré	116,000
TOTAL	35,116,000

et que les exportations se sont élevées :

Sucre brut	32,200,000 kilog.
Sucre terré	3,800
TOTAL	32,303,800

La différence entre la quantité produite et celle exportée ressort en conséquence, au terme moyen de :

Sucre brut	2,900,000 kilog.
Sucre terré	112,000
Soit	3,012,000

Cet excédant, beaucoup moins considérable que celui constaté pour la Martinique, est cependant encore trop élevé pour être considéré comme indiquant réellement la consommation du pays. Tout donne lieu de croire qu'il s'en écoule une partie par les mêmes moyens que ceux déjà signalés, en ce qui touche la Martinique.

En 1838, pas d'augmentation de culture. Les exportations se sont élevées à 34,900,000 kilogrammes.

En résumé, la production en sucre de la Guadeloupe était :

En 1790, de	8,700,000 kilog.
En 1818, de	21,000,000
En 1829, de	33,000,000
En 1838, de	34,000,000

progression semblable à celle indiquée à la Martinique, et qui doit être attribuée aux mêmes causes.

Café. L'époque de la plus grande extension de la culture du café, à la Guadeloupe et dans ses dépendances, a

été, comme à la Martinique, l'année 1790. Il y avait alors 8,174 hectares affectés à cette culture, et la quantité exportée pour la France s'élevait à 3,700,000 kilogrammes.

L'administration ne possède aucun document sur la marche décroissante de cette production. Elle indique qu'en 1830 la culture du café ne comprenait plus que 5,300 hectares, fournissant à l'exportation 1,130,000 kilogrammes.

De 1831, à 1835, on remarque une nouvelle diminution dans les produits. Les 5,400 hectares plantés en café, pendant cette période, n'ont donné au commerce que 790,000 kilogrammes. Mais depuis 1836 la culture a repris quelque développement. La superficie des terrains qu'elle occupe aujourd'hui est de 5,800 hectares, et la quantité exportée de 635,000 kilogrammes.

Si ce dernier chiffre ne paraît pas en rapport avec l'augmentation de la culture, c'est que les jeunes plantations n'ont pas encore donné de produits, et que depuis plusieurs années les anciennes caféyères sont en dépérissement. Bien que la mortalité soit beaucoup moins grande à la Guadeloupe qu'à la Martinique, on verra, dans la note relative à la troisième question, qu'elle a dû exercer aussi son influence sur les récoltes.

La culture du coton paraît avoir eu autrefois dans la colonie quelques développements. D'après la statistique, 8,800 hectares étaient affectés à ce genre de culture en 1790, et les exportations s'élevaient à 250,000 kilogrammes. Coton.

En 1816, la production était encore de 400,000 kilogrammes.

Mais, depuis, le décroissement a été rapide.

C'est à peine si, sur quelques points de la Grande-Terre et de Marie-Galante, et dans les terrains arides de la Désirade et des Saintes, les habitants s'occu-

pent de cette culture. Les recensements administratifs indiquent que, de 1831 à 1835, elle ne comprenait plus que 1,054 hectares. Production moyenne, 70,000 k. dont 38,000 furent exportés pour France.

Depuis cette époque jusqu'en 1838, l'étendue des terres cultivées en coton a été de 1,039 hectares, et la moyenne de la quantité récoltée 68,000 kilogrammes.

Cependant les états de commerce élèvent le terme moyen des exportations de cette période à 93,000 kilogrammes, quantité de 24,000 kilogrammes plus forte que celle indiquée comme produite.

Le directeur de l'intérieur attribue le résultat contradictoire de ces chiffres à l'inexactitude des quantités déclarées sur les dénombrements.

Mais des documents plus certains feraient croire que l'excédant de la quantité exportée sur la quantité produite est le résultat d'introductions frauduleuses de cotons des colonies étrangères.

(Voir le rapport n° 2 sur les douanes.)

Cacao. La production du cacao a toujours été à la Guadeloupe extrêmement restreinte. Les renseignements les plus éloignés que l'administration a pu fournir ne remontent qu'à 1825, et portent à 10,000 kilogrammes la quantité de cacao exportée pour France.

De 1831 à 1835, les déclarations reçues font ressortir à 108 hectares la quantité de terre affectée aux cacaoyers; les états de commerce portent 9,000 kilogrammes comme terme moyen des exportations.

Dans les trois dernières années, cette culture paraît avoir pris une légère extension. 200 hectares ont été affectés à la production, et, selon la douane, la quantité exportée a été de 9,300 kilogrammes.

Girofle. C'est dans la commune du Vieux-Fort, en 1784, que fut planté, par M. Mercier, le premier pied de giroflier.

En 1818, 20,000 pieds existaient dans cette partie de la colonie, et jusqu'en 1822 les quantités impor-

tées s'élevèrent plusieurs fois jusqu'à 150,000 kilogrammes.

Mais, en 1824, un coup de vent brisa les rameaux fragiles des girofliers, et l'ouragan de 1825 acheva de les détruire.

Cette culture n'a pas été reprise. C'est à peine si, depuis dix ans, elle s'est maintenue sur deux hectares de terre, et si la quantitée exportée s'est élevée annuellement à 200 kilogrammes.

Culture inconnue à la Guadeloupe. Indigo.

Voir la note spéciale. Tabac.

Dans le même état d'abandon qu'à la Martinique. Casse, cannelle.

Guadeloupe, le 3 juin 1839.

L'Inspecteur des finances,

Signé P. LAVOLLÉE.

OBSERVATIONS

DE L'ADMINISTRATION DE LA GUADELOUPE.

(Juillet 1840.)

Il est impossible d'apprécier à l'avance avec quelque exactitude la production d'un pays comme celui-ci. En effet, aux colonies plus encore qu'ailleurs, les récoltes sont éventuelles jusqu'au moment où elles se réalisent. Sucre.

Le mode de recensement en usage à la Guadeloupe est défectueux, sans doute, mais il serait très-difficile de lui en substituer un meilleur.

Comment aux mois de novembre et décembre, époque à laquelle se fournissent les dénombrements, dire quel sera le produit de cannes qui n'ont pas encore acquis toute leur croissance et sont encore soumises aux chances d'une sécheresse et aux incertitudes d'une foule de conditions dont l'absence ou la réunion peut modifier complétement la récolte ?

Deux causes principales donnent lieu à la différence apparente qui existe entre le chiffre des quantités produites et celui des quantités exportées.

Aux erreurs de recensement et à l'impossibilité matérielle de toute appréciation exacte, viennent s'ajouter les illusions dont se bercent les cultivateurs de tous les pays. Le sentiment qui porte le planteur à espérer, de ses soins et de ses travaux, des résultats plus avantageux que ceux qu'il obtient en réalité, élève considérablement le chiffre des revenus futurs. Quelles que soient les déceptions, les espérances demeurent toujours exagérées. L'expérience de la récolte passée ne corrige point et ne porte aucune modification dans l'appréciation de la récolte prochaine : si on se plaît à se tromper ainsi, à se préparer au jour de la réalisation de si sérieux mécomptes, que ne fera-t-on pas quand il s'agira de fournir un renseignement statistique, dont l'importance est loin d'être démontrée pour tout le monde ? aussi les feuilles de recensement sont-elles remplies, ou avec une excessive négligence, ou sous l'empire de cet esprit d'exagération. Les résultats en sont tels qu'ils suffisent à expliquer la différence présentée dans la comparaison du chiffre de production avec celui des exportations.

Vient ensuite la consommation de la colonie ; on sait qu'elle est énorme eu égard à sa population. Le sucre et le sirop sont prodigués dans tous les ménages, même dans les familles les moins fortunées. Les tables sont couvertes de bonbons et de confitures de toute espèce. Les enfants s'en nourrissent, et les domestiques eux-mêmes participent abondamment à cette consommation.

En présence de tels faits, il n'est plus nécessaire de se persuader qu'il s'exporte une grande quantité de sucre qui échappe au contrôle de la douane et à l'acquittement des droits de sortie. Il fut une époque où cet abus était vraiment intolérable : le négociant

qui expédiait des sucres en France déduisait d'abord 10 pour o/o de poids pour le sirop encore contenu dans le sucre, et qu'il présumait devoir s'échapper pendant la traversée; puis, s'il le trouvait bon, il déduisait telle quantité qu'il voulait, et frustrait d'autant les droits de sortie dont le vendeur lui avait pourtant tenu compte.

Aujourd'hui l'expéditeur de sucre ne déduit du poids net de sa facture que 7 à 10 pour o/o, suivant que les sucres sont plus ou moins égouttés au moment de leur chargement; cette déduction est équitable : pourquoi payerait-il en effet, sur de la mélasse qu'il doit perdre, un droit qui ne se prélève que sur la quantité de sucre existant réellement?

Cette exactitude dans les déclarations est le résultat d'une mesure prise par le Gouvernement. En 1831 et 1832, de forts excédants, trouvés à l'arrivée des sucres en France, donnèrent lieu à des réclamations de la part de la douane des ports; les manifestes furent scrupuleusement vérifiés; l'on retourna dans la colonie de nouvelles liquidations établies sur les poids trouvés en France, et des ordres de recette furent expédiés pour réclamer des chargeurs un double droit sur l'excédant de leurs déclarations. La leçon n'a pas été perdue.

En examinant le tableau des différences entre les chiffres de production et ceux de l'exportation, on remarque qu'à la Guadeloupe, dans l'année 1836, le chiffre de l'exportation égale, à 100,000 kilogr. près, celui de la production. Cette différence, si petite pour cette année, quand elle est de 3 à 4 millions de kilogr. pour les autres, ne peut provenir d'une plus grande exactitude dans les déclarations en douanes; les chargeurs ne sont pas devenus tout à coup consciencieux et exacts pour cesser de l'être l'année suivante. Il faut donc l'attribuer à des erreurs de chiffres, causes ordinaires des singularités qu'on rencontre souvent dans les travaux statistiques.

Café. Le fléau qui règne maintenant sur les cafiers menace de réduire beaucoup l'importance de cette culture. Les observations les plus attentives, et, par suite, les soins les plus minutieux, n'ont porté jusqu'ici aucune amélioration au mal qui va toujours croissant. Il conviendrait de renouveler la semence du cafier et d'essayer de la graine venant d'Arabie. Les colons ne sont pas en mesure de se la procurer, mais ils se reposent, à cet égard, sur la sollicitude du Gouvernement. Le ministère de la marine a pris des dispositions dans ce sens.

Coton. Le coton est peu cultivé dans la colonie ; quelques terrains secs y sont consacrés. Les produits sont en grande partie consommés dans le pays. L'exportation n'en est pas avantageuse, nous ne pouvons nulle part supporter la concurrence des cotons étrangers.

Cacao. Le cacao est une culture fort secondaire. Les communes du Vieux-Fort et des Trois-Rivières en produisent quelques kilogrammes qui ne suffisent pas à la consommation du pays.

Girofle. Il s'en produit une petite quantité chez M. Bruno-Mercier, de la commune du Vieux-Fort. Cette culture exige des soins très-attentifs et les récoltes sont très-incertaines.

Indigo. La culture de l'indigo est inconnue aujourd'hui dans la colonie.

Diverses autres cultures. La cannelle et la casse ne sont point considérées comme revenus.

La culture du tabac aurait plus de chances de se développer dans certaines parties de la colonie où il paraît venir facilement. Des échantillons de tabac récoltés au Petit-Bourg, et préparés avec soin par M. Barrot, ont été récemment adressés au ministère de la marine, pour être soumis à l'examen de l'administration générale des tabacs.

TROISIÈME QUESTION.

NATURE ET SITUATION DES CULTURES REMPLACÉES PAR LA CANNE.

MARTINIQUE.

Après être restée, depuis 1789 jusqu'en 1819, à peu près stationnaire au chiffre de 18 millions de kilogrammes, la production du sucre s'est élevée à 30 millions. D'une part, les immenses revenus qu'ont donnés, de 1820 à 1830 notamment, les habitations sucrières; de l'autre, la vanité des colons, qui désignaient sous le nom de petit habitant tous les planteurs qui ne produisaient pas le sucre, ont amené ce résultat. Tous les produits de la colonie, autres que le sucre, ont été délaissés, abandonnés même, et d'autant plus facilement que, pour quelques-uns, il existait des causes réelles de dépérissement, causes qui auraient pu être combattues avec succès, nous le croyons, mais suffisantes pour ajouter quelque chose encore aux deux premiers motifs.

Café.

Le café, qui, après la canne, était le produit agricole le plus abondant, a commencé, il y a quinze ans, à ressentir les premières atteintes de la mortalité qui achève aujourd'hui sa ruine. La plupart des grandes et belles caféières de la colonie ont à peu près disparu faute de soins. Cependant il y a des exceptions; un des agriculteurs les plus soigneux de la Martinique, M. Matignon, possède une caféière au bas du morne qu'il habite, et dans un pli de terrain très-heureusement situé pour recevoir des terres d'alluvion. Les arbres, de 5 à 6 ans, sont parfaitement protégés par des lisières de Galba. M. Matignon ne

néglige rien pour bien travailler la terre, la fume abondamment et la couvrir de branchages qui puissent conserver au sol une certaine humidité. Rien n'a réussi et ses arbres commencent à périr. Leur feuilles, attaquées par un petit ver blanc, se dessèchent, tombent, et laissent ainsi à découvert les rameaux et les fleurs délicates de l'arbuste; le soleil, contre lequel rien ne les protége plus, calcine alors ce commencement de floraison, et, faisant avorter la formation de la petite cosse, détruit ainsi toute espérance de récolte.

La présence de ce ver dans les feuilles attaquées, qui offrent à l'œil comme de taches des rouille, est facile à vérifier. Il se trouve ordinairement sous le parenchyme de la feuille. Très-petit et d'une couleur blanche, il exerce ses ravages dans les parties les plus délicates de la feuille, celles qui se trouvent entre les côtes; toutes les places qu'il a occupées, ou qu'il occupe encore présentent une tache qui s'étend quelquefois sur toute la feuille; jamais il ne la troue, mais il la soulève en petites pellicules, jusqu'au moment où elle tombe desséchée.

Telle est la maladie qui depuis plusieurs années s'est répandue parmi les arbres à café. M. Matignon, avant de renoncer à leur culture, qui constituait son principal revenu, a cherché plusieurs moyens de la combattre.

Sa première pensée ayant été que les germes se trouvaient peut-être plus particulièrement dans les terres depuis longtemps en culture, et que ses plantations de café en étaient principalement atteintes, il a voulu remédier à ce double inconvénient : il a fait venir d'un quartier de la colonie éloigné du sien des plants de café, et, après avoir préparé soigneusement une terre vierge dans une exposition favorable, il en a fait une caféière. Cette plantation a paru d'abord réussir; les arbustes ont parfaitement germé; mais aussitôt qu'en grandissant ils ont commencé à se cou-

vrir de feuilles, la mortalité s'y est mise, et il a fallu renoncer à leur exploitation.

Un autre essai a été tenté pour empêcher l'invasion du ver. Les feuilles de quelques arbres à café, plantées dans un jardin, ont été, dès leur naissance, souvent lavées avec de l'eau de chaux. Cette précaution a été encore insuffisante, et l'arbuste, arrivé à un certain développement, a été atteint de la maladie commune.

La mortalité qui ravage et détruit les plantations de café ne pourrait-elle être empêchée?

Malgré les tentatives infructueuses faites par M. Matignon, nous sommes persuadés que oui.

Toutes les plantes ont leurs ennemis; ce n'est que par des soins intelligents, réitérés, qu'on parvient, en Europe comme partout, à les détruire; d'ailleurs l'exemple de la Guadeloupe est là. Si M. Matignon n'a pas réussi à la Martinique, faut-il s'en étonner? lorsque la maladie, devenue générale, a été négligée par tous, excepté lui peut-être. Le voisinage de quelques arbres infectés et abandonnés suffisait pour que tous ses soins devinssent inutiles. Mais le jour où les colons demeuront convaincus que la culture exclusive de la canne ne saurait être pour eux une source de prospérité, il est probable qu'ils feront des efforts communs, et qu'ils arriveront à reconnaître, avec l'origine et la nature du ver destructeur du café, les moyens de le combattre efficacement. Il est même probable qu'ils arriveraient à le détruire, en fumant bien et avec persévérance le pied des arbres, et surtout en remplaçant leurs plants très-anciens par un plant neuf tiré de quelque contrée lointaine.

A l'exception de quelques pieds de cotonniers qu'on rencontre épars et sans soins dans la campagne, nulle part on ne les trouve réunis en culture régulière. Cependant le coton, d'une production extrêmement facile et peu coûteuse, conviendrait parfaitement aux plaines exemptes d'humidité des quartiers sud de l'île. Coton.

Les colons, pour expliquer leur insouciance de cette culture, prétendent que, non-seulement le revenu des cotonniers est peu avantageux, mais encore que les arbres sont exposés aux ravages des chenilles. Selon eux, elles se multiplieraient quelquefois autour de ces arbustes en si grand nombre, qu'elles détruisent en peu d'instants toute espèce de récolte.

Cette opinion paraît extrêmement exagérée. Les cotonniers existant aujourd'hui dans l'île, bien qu'ils restent dans un état complet d'abandon, ne présentent nulle part les traces récentes de semblables ravages. C'est donc avec raison qu'on peut croire que ce fléau n'est pas d'une fréquente périodicité, et, dès lors, il n'est pas une éventualité plus redoutable que toutes celles qui, même en France, menacent les produits de la terre.

Le cotonnier pourrait se propager facilement à la Martinique. La seule cause à laquelle on puisse attribuer avec raison le peu de développement qu'il a pris, c'est l'aversion que montrent les habitants toutes les fois qu'il s'agit de s'adonner à une autre culture que celle de la canne.

Cacao. Le cacaoyer est un arbuste indigène et vivace; il croît dans les ravines profondes, à l'abri du vent, dans des terrains qui ne conviennent pour ainsi dire à aucune autre culture; il n'exige presque pas de soins. Les causes de son abandon sont les mêmes que celles développées plus haut. Aussi la crise que ressentent en ce moment les petites habitations sucrières a-t-elle commencé une réaction. Plusieurs habitants reviennent aux petites cultures; il faut espérer qu'ils s'y livreront désormais avec persévérance.

Girofle. Le girofle est un arbre élevé, de forme pyramidale; les pieds doivent en être plantés à 4 mètres de distance les uns des autres, et dans les endroits frais et abrités. Un hectare peut en contenir 600 environ.

Le girofle commence à produire à 4 ans, mais il

n'est en plein rapport qu'à 15 ou 18. Il donne alors de 12 à 15 kilogrammes de clous, souvent davantage; mais la récolte n'est abondante qu'une année sur deux. La seconde année, l'arbre se repose.

Les branches du giroflier, ainsi que la partie supérieure de sa tige, sont fragiles et se brisent lorsqu'elles sont battues par un grand vent. Il est rare que les arbres puissent se refaire de cette mutilation. La crainte de cet accident, fréquent dans les Antilles, ne permettra peut-être pas à la culture du giroflier d'y prendre une très-grande extension.

Il n'existe plus aujourd'hui de giroflerie à la Martinique. En 1825, un propriétaire de la Grande-Anse, M. Gauthier, en établit une sur le morne Bon-Repos; elle réussit parfaitement. Dès 1829, M. Gauthier obtint une première récolte, qu'il exporta pour la France. Mais comme, dans l'ancien tarif, il n'y avait pas d'article pour le girofle provenant de la Martinique, à leur arrivée dans la métropole on frappa ceux-ci, malgré leurs certificats d'origine, des droits établis sur les girofles étrangers. M. Gauthier adressa au directeur de l'intérieur une réclamation qui fut transmise au ministre de la marine.

M. Gauthier fit, en 1831, une nouvelle expédition qui éprouva le même obstacle que la première. Il se plaignit de nouveau au directeur de l'intérieur, qui trans mit une seconde fois au ministre de la marine les réclamations de M. Gauthier. Dans la croyance que cette fois on y avait fait droit, il exporta, en 1833, sa récolte pour la France. Les droits étrangers furent encore maintenus. Dans le premier moment du découragemen tque lui causa cette erreur, M. Gauthier arracha tous ses girofliers[1].

[1] L'admission des girofles de la Martinique et de la Guadeloupe à des droits de faveur, prononcée par la loi du 28 avril 1816, a été successivement maintenue, et se trouve notamment confirmée par la loi du 2 juillet 1836. Mais la faculté qu'avaient en même temps les Antilles, de recevoir des girofles de l'étranger, paraît avoir fait naître des obstacles, quant à l'application du privilége colonial. Cette faculté

Quoique la loi de 1836, qui fixe à 75 centimes par kilogramme les droits à percevoir sur les girofles de provenance française, empêche pour l'avenir le renouvellement d'un semblable malentendu, personne n'a recommencé les essais tentés par M. Gauthier. Cet incident est d'autant plus malheureux, que les beaux résultats qu'il commençait à obtenir auraient pu devenir un motif d'imitation.

GUADELOUPE.

Les motifs qui ont conduit les colons de la Martinique à l'abandon des diverses cultures coloniales pour tourner leurs efforts vers la production du sucre, ont agi d'une manière analogue sur les habitants de la Guadeloupe; la situation est à peu près la même dans les deux colonies.

Toutefois la culture du café a résisté en partie à cet esprit d'entraînement. Il existe encore, et principalement dans les mornes de la Guadeloupe, un grand nombre d'habitations caféières. La maladie des arbres, qui a précipité leur ruine à la Martinique, s'est fait ici beaucoup moins sentir. Si depuis son apparition les produits de la récolte ont, en général, subi une diminution, il existe beaucoup de plantations où ses effets ont été presque insensibles. Le taux moyen du rendement d'un hectare, en tenant compte des années intermittentes, s'élève encore de 6 à 700 kilogrammes, qui, à 2 francs le kilogramme, donnent un revenu de 12 à 1400 francs par an.

Quant à la mortalité, avec une culture soignée et une quantité suffisante d'engrais, il paraît possible d'en préserver entièrement les caféières.

Aussi, loin de céder au découragement, les planteurs ont-ils, depuis trois ans, donné à la culture du

n'existe plus depuis 1839, et les obstacles ne peuvent pas se reproduire. (Note du département de la marine.)

café et du cacao un nouveau développement. De nombreuses plantations ont été faites, et les lisières de poix-doux qui s'élèvent annoncent que d'autres se préparent encore.

Tout donne lieu d'espérer que cette importante branche de richesse coloniale sera bientôt en pleine voie d'extension.

Guadeloupe, le 5 juin 1839.

L'Inspecteur des finances,
Signé P. LAVOLLÉE.

OBSERVATIONS

DE L'ADMINISTRATION DE LA GUADELOUPE.

(Juillet 1840.)

Les causes qui ont déterminé l'accroissement considérable des produits de la canne, et, par suite, la diminution des autres cultures, sont justement appréciées dans la note de M. Lavollée. Toutefois M. l'inspecteur des finances ne s'est point arrêté à la situation où se sont trouvés les habitants caféiers depuis que la culture à laquelle ils s'adonnent est menacée de destruction. Sans doute, à la Guadeloupe, leur ruine est moins avancée qu'à la Martinique; mais cette différence vient de ce que, dans cette dernière colonie, le fléau exerce depuis plus longtemps ses ravages. Sans croire à la perte imminente de cette culture, il faut reconnaître pourtant qu'elle est singulièrement compromise. Un grand nombre d'habitants l'ont abandonnée, d'autres y persévèrent et luttent contre la mauvaise influence; mais les produits diminuent tous les jours. Peut-être trouvera-t-on, à force de tâtonnements, le moyen de combattre le fléau d'une manière efficace. La société d'agriculture de la Martinique se livre, depuis son institution, à de nombreux travaux pour arriver à ce résultat. Elle n'a pu encore résoudre le problème; en

cependant, le planteur se décourage et ne cultive [illegible] qu'avec dégoût un arbuste qui ne lui rend rien [illegible] ses sueurs. Il faut dire, des lors, que la culture [illegible] cales peut être encore une ressource pour le p[illegible] mais il est à craindre qu'elle ne cesse bientôt de [illegible] parmi celles qui doivent puissamment contribuer à s[illegible] prospérité agricole.

Le grand marché des États-Unis laisse peu à [illegible] pour les Antilles, dans la culture du coton: il en [illegible] de même du tabac, du cacao et des épices; la vil[illegible] du prix de ces denrées et leur grande abondan[illegible] seront toujours un obstacle à ce que leur cult[illegible] prenne une grande extension. Toutefois, dans u[illegible] avenir encore éloigné, lorsque la propriété se se[illegible] morcelée, et que cette exagération que l'on remarq[illegible] dans les besoins des revenus du planteur aura dispar[illegible] avec les causes qui la déterminent, celui qui n'aur[illegible] que ses bras et saura se contenter de peu, pourra trouver sans doute des moyens d'existence dans des cultures faciles et peu dispendieuses; mais jusque-là le sucre restera la principale richesse du pays, et la seule denrée qui puisse faire l'objet d'une exportation considérable.

Quelques personnes ont récemment tourné leurs pensées vers l'industrie de la soie, mais les magnaneries sont encore dans le domaine des éventualités, et aucun esprit sage ne peut songer à y risquer l'avenir et le pain de sa famille.

Il y a déjà quelque temps qu'on ne voit plus de caféières se transformer en sucreries. De déplorables exemples ont donné d'utiles leçons à ceux qui seraient tentés d'abandonner une culture déjà établie, déjà en rapport, déjà dans les mœurs et les habitudes du personnel, pour courir les hasards d'une transformation toujours dispendieuse : aussi chacun est-il à peu près décidé à persister, quoi qu'il arrive, dans la culture établie chez lui.

QUATRIÈME QUESTION.

PROGRÈS DE LA CULTURE.

AMÉLIORATIONS OBTENUES PAR L'EMPLOI DES ENGRAIS, L'APPLICATION DE LA CHARRUE ET L'ÉLÈVE DES BESTIAUX.

MARTINIQUE.

La canne cultivée aujourd'hui à la Martinique n'est pas celle qui y fut introduite primitivement des îles Canaries; celle-ci ayant dégénéré depuis 1790, la canne d'Otaïti, qui avait été propagée dans les possessions anglaises, se répandit avec rapidité dans nos Antilles; elle y fut définitivement adoptée par l'importation qui eut lieu, en 1818, de 30,000 pieds de l'espèce provenant du sol de la Guyane française.

Cette régénération produisit alors une grande amélioration dans la culture; mais un nouveau dépérissement commence à se faire sentir, et il serait à désirer que les colons, ayant reconnu la nécessité du renouvellement des plants, pussent en obtenir venant directement du sol otaïtien.

La culture de la canne exige beaucoup de travail. Après que le sol a été ouvert, soit avec la houe, soit avec la charrue, et que la terre a été relevée en fosse, on fait dans le sillon, à un mètre carré de distance, des trous d'un pied carré environ, dans lesquels on place trois boutures de canne; deux en face l'une de l'autre, la troisième vers le milieu; les habitants qui fument leurs cannes déposent alors dans ce trou une certaine quantité de fumier, les autres se contentent

de recouvrir de terre les boutures, laissant en dehors un centimètre environ de leur tige.

Trois semaines après la mise en terre, et si le temps a été humide, il pousse de ces boutures plusieurs bourgeons; aussitôt qu'ils ont pris un peu de force, il est nécessaire de leur donner le premier sarclage, afin de favoriser et d'assurer leur développement. La végétation étant, aux Antilles, d'une incroyable activité, il est d'usage, dans presque toutes les localités, pour défendre les jeunes cannes de l'envahissement des herbes parasites, de renouveler les sarclages de quatre à six fois.

Ces plantations, qui s'appellent grande culture ou cannes plantées, peuvent se faire et se font, en toute saison, dans certains quartiers de la Martinique. Pour les quartiers Nord et Est, l'époque la plus avantageuse est du mois de mars au mois d'octobre, comme, pour toute la partie située au vent de l'île, du mois de septembre à la fin de janvier.

La petite culture, qui comprend ordinairement dans cette colonie, moitié de la quantité des terres cultivées, est celle des rejetons; on ne conserve et cultive, en général, que les premiers, c'est-à-dire ceux qui suivent la récolte des cannes plantées dont ils proviennent. Ce n'est que dans les terrains d'une fertilité tout exceptionnelle, qu'on pousse au delà la reproduction des rejetons.

Les cannes plantées sont mûres en 16 à 18 mois, et les rejetons en 12 à 14. L'époque de la récolte est indéterminée dans plusieurs parties de l'île, et, dans les quartiers du nord, la fabrication du sucre se continue pendant toute l'année. Cependant le moment le plus actif de la récolte est du mois de janvier au mois de juillet; il est même avantageux pour le colon d'avoir terminé à cette époque, car on a remarqué que les cannes coupées de la fin d'août au 15 octobre, en hivernage par conséquent, donnent un produit beaucoup moins abondant.

A l'époque où le haut prix des sucres détermina les propriétaires à augmenter leur production, ils possédaient tous de grandes étendues de terres vierges qu'il suffisait de mettre en culture pour en obtenir de prodigieuses récoltes. Ils se contentèrent (et souvent encore cet usage est suivi) de mettre le feu aux forêts ou makis qui couvraient le terrain, lequel, sans autre préparation, devenait un fertile champ de cannes.

Cette facilité, ainsi que l'opinion accréditée encore il y a vingt ans, que les engrais nécessaires pour soutenir et améliorer la végétation étaient nuisibles à la qualité du vesou, éloignaient des procédés agricoles plus éclairés.

Mais lorsque, par suite d'une exploitation continuelle, la terre fatiguée commença à devenir moins fertile; lorsque, d'un autre côté, l'abolition de la traite, proclamée par la loi de 1818 et obtenue seulement en 1830, ne permit plus de renouveler ou d'étendre la population des ateliers, les colons sentirent la nécessité d'abandonner leurs vieilles habitudes pour accepter des procédés plus avancés. Alors, c'est-à-dire depuis dix ans environ, ils ont commencé à se servir des engrais et de la charrue; mais des obstacles inhérents au pays même devaient s'opposer à leur facile adoption.

Si c'est partout chose difficile d'abandonner un mode de travail ancien, cette difficulté s'augmente, aux colonies, de la nonchalance naturelle des habitants, et surtout de la persévérance coutumière des agents dont ils doivent se servir. Le nègre, routinier par nature, devient, par position, ennemi de toute amélioration. Comme aucun intérêt personnel ne l'attache à la terre, comme il ne doit résulter pour lui aucun bénéfice d'une augmentation de produits, le changement lui déplaît, et il le repousse tout d'abord, sans autre raisonnement. Le colon cherche souvent, en vain, à lui démontrer que, par l'adoption d'un nouveau procédé, sa tâche

deviendra moins longue et moins pénible : soit que son intelligence ne puisse saisir la portée d'une semblable explication, soit plutôt qu'un changement qui pourrait finir par lui être avantageux ne lui paraisse pas valoir la perturbation présente de ses habitudes, ce n'est qu'à la longue, et avec les plus grandes difficultés, que les colons ont introduit chez eux quelques changements.

La grande diminution des produits de la canne, après quelques années de plantage dans la même terre, était un fait trop important pour ne pas déterminer les colons à y trouver un remède. Quelques-uns l'ont cherché dans l'abandon des terres cultivées pour des défrichements nouveaux; d'autres n'ont fait qu'augmenter l'étendue de leur culture pour obtenir ainsi le même produit : mais la plupart ont eu recours à l'emploi du fumier; malheureusement les habitants ne tirent pas tout le parti possible des matières à leur disposition.

La feuille de la canne est une paille excellente pour faire des litières; elle est extrêmement abondante; et comme, sur les habitations, il existe toujours un troupeau de vaches et de nombreux animaux de travail, il serait facile d'obtenir une quantité considérable de fumier. Il suffirait, pour cela, de charger de paille tous les soirs, les étables et écuries (si l'on peut appeler écuries ou étable l'espèce d'enclos en plein air où les bestiaux passent la nuit); mais ce moyen si facile n'est généralement pas mis en pratique. Une autre négligence, c'est l'absence totale des fosses à fumier, et les mauvaises dispositions adoptées pour les enclos où l'on enferme les troupeaux. Ces enclos sont souvent établis sur des pentes rapides, et nulle précaution n'est prise pour niveler ou creuser le terrain de manière à prévenir l'écoulement des matières et empêcher que les pluies abondantes ne viennent enlever, par un lavage, les parties les plus essentielles. Aussi les fumiers qu'on obtient sont-ils maigres et en petite quantité.

Quelques colons, toutefois, commencent à s'occuper avec soin de l'engrais de leurs terres; leurs enclos sont bien situés, et les parcs volants qu'ils établissent près des terres qu'ils veulent amender sont bien entretenus. Aussitôt que la quantité de fumier produit est assez considérable, ils l'amoncellent, et, pour le rendre moins accessible aux eaux pluviales, comme pour l'augmenter, ils le mélangent avec une sorte de marne qui se trouve plus particulièrement aux environs des montagnes volcaniques, et que l'on se procure en fouillant la terre à cinq ou six pieds de profondeur. Sur les habitations qui avoisinent le rivage, les colons emploient aussi le varech, plante marine qu'ils font pourrir, et la boue de mer. L'usage de l'eau salée est aussi très-fréquent : on la répand sur les parcs ou sur les amas de fumier, pour enrichir et activer la détrituration. Quelques habitants font aussi usage d'engrais artificiels : la morue avariée, lorsqu'elle peut être achetée à 10 fr. les 50 kilogrammes, est un engrais très-puissant; l'emploi du sang de bœuf, au prix de 10 à 15 fr. les 100 livres, quoique formant un engrais moins riche, est aussi usité : il vient de France dans des boucauts de 4 à 500 kilogrammes.

Enfin plusieurs propriétaires ont essayé depuis peu de l'engrais Jauffret; mais les expériences ont été trop peu nombreuses, et les résultats trop contradictoires, pour que l'on puisse, dès à présent, se prononcer sur ses effets.

Au surplus, ces divers moyens ne sont ni d'une assez générale, ni d'une assez large adoption; ce n'est, pour ainsi dire, qu'à la dernière extrémité que la plupart des habitants ont recours au fumier, et, seulement pour les parties de leurs terres les plus fatiguées.

Quant à la charrue, son adoption, extrêmement restreinte, a été retardée par plusieurs motifs. Dans beaucoup de localités, les roches nombreuses qui

couvrent le sol rendent son usage fort difficile, sinon impossible. Dans quelques autres, ce sont les pentes du terrain qui empêchent la charrue de carrer le labour, de manière à creuser assez profondément pour diviser la terre et arracher les racines des cannes coupées. Dans les lieux où ces obstacles n'existent pas, l'habitude d'un autre mode de travail, la difficulté de former des laboureurs, le prix élevé des charrues, ont été cause qu'elles sont encore en très-petit nombre A ces obstacles naturels, il faut joindre quelques essais malheureux.

Les premières charrues qu'on a fait venir de la métropole, au prix de 250 fr. pièce, étaient du modèle belge ou du modèle Dombale. Lorsqu'on a voulu les appliquer à des terres plus fortes ou beaucoup moins nettoyées que celles de France, elles se sont trouvées trop faibles et se sont brisées : il n'en a pas fallu davantage pour faire croire à beaucoup de colons qu'il y avait impossibilité de se servir d'aucune espèce de charrue.

Un petit nombre, plus persévérant, a essayé d'un autre modèle. Abandonnant les charrues à roues, ils ont fait venir de Bordeaux des araires, plus solidement établies. Quelques-uns en ont fait faire dans le pays, qui, toutes simples, reviennent à 250 francs, et à 400 francs lorsqu'elles sont garnies d'un avant-train. Elles ont bien réussi; mais leur cherté, les causes indiquées plus haut, empêchent qu'elles ne se répandent facilement. Le rapport n° 3, sur les douanes, porte demande d'admission des charrues étrangères à un droit modéré. Chez les Anglais, à Antigues, on se sert d'une charrue qui ne coûte que 126 francs.

Lorsque les colons, bien persuadés que le prix longtemps exagéré des sucres ne peut revenir, s'occuperont sérieusement de produire davantage, en utilisant mieux les moyens dont ils peuvent disposer; lorsque l'usage des labours dispensera les nègres des longues

et premières façons de la culture, et lorsque leur tâche se bornera à la fouille et au sarclage des cannes, les ateliers, concentrés aujourd'hui sur un petit nombre d'hectares, pourront s'étendre sur ces immenses quantités de terres laissées jusqu'à cette heure improductives, et les colons obtiendront ainsi, sans accroissement de dépense, une augmentation d'un tiers, peut-être même de moitié, dans leurs produits actuels.

BESTIAUX.

L'exploitation d'une sucrerie occasionne partout des travaux qui exigent de nombreux attelages. Cette nécessité est grande, surtout dans les habitations qui, à défaut de cours d'eau, sont obligées de faire usage de moulins à bêtes. Toute la partie méridionale de l'île se trouve dans cette condition. Le nombre de mulets nécessaires au service de ce genre d'usine varie suivant l'importance de l'habitation. Sur celles dont les produits sont considérables, il s'élève de 35 à 50; sur les petites, il ne saurait être au-dessous de 25.

A ce nombre déjà considérable de mulets, qui ne servent qu'au moulin et au transport des cannes coupées, il faut ajouter, dans une proportion au moins égale, la quantité de bœufs nécessaires à l'attelage des charrues et des cabrouets, espèces de charrettes, qui, lorsque la localité le permet, servent aussi au transport des cannes coupées, mais qui sont principalement affectées à conduire les sucres au lieu de leur embarquement.

Le prix élevé de ces animaux constitue sur toutes les habitations un véritable capital, et absorbe, par le renouvellement continuel, une des parties les plus nettes des revenus. Les mulets de France, achetés par cargaison, coûtent, dans la colonie, de 450 à 500 francs pièce, et leur valeur, au détail, s'élève de 600 à 650 francs.

Quelques colons font même usage de mulets beaucoup plus forts, tirés de la côte ferme, dont la valeur, de 540 fr. en cargaison, s'élève, au choix, jusqu'à 700 fr.

Les bœufs viennent presque tous de Porto-Rico, et sont depuis longtemps payés 400 francs.

La durée moyenne d'un mulet étant de 6 à 8 ans, et celle d'un bœuf de 4 à 6, on comprend que le renouvellement des attelages doit annuellement entraîner chaque habitation à de grandes dépenses. Mais à cette cause naturelle, il faut joindre les mortalités fréquentes qui dépeuplent tout à coup ou successivement, les animaux; mortalité que la voix commune attribue aux empoisonnements, tandis que, souvent, elle n'est que le résultat de l'absence totale de soins.

Dans un pays où des épidémies continuelles déciment la population, où les transitions de température sont presque continuelles, il est naturel de penser que les épizooties doivent être fréquentes. Rien n'a été fait pour les prévenir ni les combattre. Les animaux, aprés avoir péniblement travaillé à l'ardeur du soleil, sont ramenés dans des parcs pleins d'une litière fangeuse, ouverts de toutes parts, n'offrant aucun abri, ni contre les pluies diluviennes, ni contre l'humidité des nuits. Les savanes, prairies naturelles qui servent au paturage, sont abandonnées à elles-mêmes, sans qu'on prenne aucun soin de l'écoulement des eaux, sans qu'on s'inquiète de les nettoyer des herbes malfaisantes qui croissent partout en abondance; souvent même c'est au milieu de marais, au sein des miasmes les plus dangereux, qu'on fait paître les animaux des journées entières; et si, victime de pareilles influences, un animal tombe malade, la croyance du poison est enracinée dans l'esprit des colons à ce point, qu'on n'essaye d'aucun remède. Il n'y a même pas, dans toute la colonie, un vétérinaire à consulter.

Des circonstances malheureusement trop nombreuses ne permettent pas de mettre en doute l'exis-

tence du poison comme moyen de vengeance employé par les nègres; dès lors il était naturel de penser que tous les efforts de l'art auraient été dirigés vers cette cause de mortalité, et que tous les symptômes comme tous les effets en étaient parfaitement appréciés. Rien de cela n'existe; aucune étude, aucun travail n'a été fait sur un sujet d'une si grande importance pour les colons. Le poison est pour eux une sorte de fatalisme auquel ils se soumettront plutôt que de se donner la peine d'étudier les causes, les indices, les influences de cette mortalité qui frappe leurs troupeaux, quelquefois même leurs ateliers; aussi les gens éclairés croient-ils tous qu'il y a une grande exagération dans les ravages qu'on attribue au poison. Plusieurs médecins pensent même que les empoisonnements sont très-rares; appelés plusieurs fois, dans des circonstances judiciaires, à faire des autopsies, ils n'ont jamais reconnu aucune trace, aucune lésion, qui ne pût être facilement attribuée à des causes naturelles.

Quoi qu'il en soit, la nécessité de renouveler constamment leurs animaux de travail existe pour tous les propriétaires; ils auraient donc grand intérêt à faire des élèves, mais ils ont préféré, jusqu'à ce moment, rester tributaires de l'étranger (voir le rapport n° 3, sur les douanes); cependant il n'est pas un d'eux qui n'ait un troupeau de vaches et de nombreuses ressources pour le paturage; partout on trouve de vastes savanes qui ne demandent qu'un peu de soin pour produire abondamment. Les herbages ramassés chaque jour dans les cannes suffisent presque entièrement aujourd'hui à la nourriture des bestiaux. Partout on peut cultiver l'herbe de Guinée; elle donne par an jusqu'à 8 et 10 coupes d'un fourrage qui engraisse parfaitement les animaux.

Enfin la canne elle-même fournit, pendant la récolte, ses cimes vertes, dont les bestiaux se nourrissent volontiers.

Les colons possèdent donc tous les moyens nécessaires à l'élève des troupeaux, mais il leur manque la force de s'arracher à leurs habitudes et la volonté de s'imposer les soins nécessaires; leur intérêt a été jusqu'à ce jour impuissant pour les déterminer à suivre l'exemple de quelques propriétaires qui sont entrés dans une voie progressive.

Les produits obtenus par ces derniers sont, en général, très-satisfaisants. Les mulets créoles, plus petits que ceux de France, sont pleins de force et de vigueur; de même les bœufs nés dans la colonie, de taille moindre que ceux de Porto-Ricco, forment une belle race, supportant mieux le climat et la fatigue que les animaux venus de l'étranger. Des résultats meilleurs encore seront obtenus lorsqu'on aura amélioré l'espèce des vaches créoles, aujourd'hui très-dégénérée.

Les moutons réussissent parfaitement dans presque tous les quartiers, surtout dans ceux du sud; les propriétaires en élèvent un certain nombre pour leur table, mais aucun n'a songé à avoir un véritable troupeau, pour l'employer efficacement à la formation des engrais; aucun n'a pensé à utiliser la laine : on ne la tond jamais.

La colonie qui, en bestiaux, bêtes de somme ou de trait, ne possède pas moins de 38,000 têtes d'animaux, ne suffit cependant à aucune de ses consommations.

Le nombre des bœufs annuellement importés pour les besoins de la culture est de 2,000 environ, et la quantité égale retirée du travail représente la consommation alimentaire du pays.

Les états de commerce établissent que, depuis cinq ans, la moyenne des importations s'est soutenue, pour les chèvres et les moutons, à près de 500 têtes, et à 350 pour les cochons.

Un bœuf de Porto-Rico se paye, pour le travail..... 400f
Pour la boucherie..... 250 à 300

Les chèvres et les moutons, les 40 livres de viande.. 30f
Les porcs, les 100 livres..... 35 à 40

D'où il résulte, en multipliant les quantités introduites par les prix particuliers de chacune d'elles, que la colonie dépense chaque année, pour son alimentation en bétail, près de 700,000 francs.

A cette somme il faut ajouter la valeur des mulets nécessaires à la culture; les importations annuelles s'élèvent à près de 800, qui, au prix moyen de 450 francs, constituent pour la colonie une dépense de 360,000 francs.

La Martinique paye donc chaque année à l'étranger, pour son alimentation et le renouvellement de ses attelages, plus d'un million, alors que la nature lui a donné tous les moyens, non-seulement de suffire à sa propre consommation, mais de produire encore pour l'exportation.

GUADELOUPE.

L'agriculture y est beaucoup plus avancée qu'à la Martinique; les causes seront développées au n° 10. Un autre mode d'assolement, l'usage de la charrue et des engrais, ont généralement été adoptés ici.

Les terres d'une habitation destinées à la production de la canne se divisent en quatre parties égales; sur 60 hectares, par exemple, il y a

15 hectares en cannes plantées,
15 *id.* premiers rejetons,
15 *id.* seconds rejetons,
15 *id.* en préparation de culture.

Un petit nombre de propriétaires obtiennent plus de rejetons; c'est qu'ils les fument avec soin, tandis qu'en général l'emploi des engrais n'a lieu que pour les cannes plantées.

L'usage des fosses à fumier n'est pas encore répandu; cependant les colons apportent quelque attention à la

formation de leurs engrais. Les parcs, dont la paille de canne sert toujours à composer les litières, sont bien entretenus.

Un colon, M. Bouscarens, a fait l'essai d'engrais artificiels venus de France; il a obtenu, par l'emploi de la poudrette et des tourteaux, jusqu'à 9 et 10,000^{k} de sucre par hectare.

La charrue est du modèle simple, sans avant-train, et tirée par deux et trois paires de bœufs; établie dans la colonie avec des socs venus de France, son prix ordinaire est de 150 à 200 francs.

Au lieu de faire faire à la boue les trous destinés à recevoir la canne, quelques propriétaires ont adopté une charrue dont le soc à deux ailes creuse assez profondément le sillon d'une terre déjà labourée, pour permettre d'y déposer les plans de canne.

On les recouvre légèrement de terre, et on les chausse à mesure que les boutures grandissent.

Ce mode de plantation, dont les produits sont égaux à ceux de l'ancien système, a l'immense avantage de diminuer la part des travaux qui doit être faite par les ateliers, et de permettre au planteur d'étendre et de soigner davantage la culture.

L'élève des bestiaux commence à se répandre. Plusieurs colons ne laissent plus leurs troupeaux exposés à toutes les intempéries; ils les enferment tous les soirs, comme aussi pendant les journées trop pluvieuses, dans des parcs couverts et bien aérés; aussi la mortalité, par suite la croyance du poison, est-elle, dans cette colonie, infiniment moins répandue qu'à la Martinique. Les colons, éclairés par les conseils de plusieurs vétérinaires, ne voient plus de symptômes d'empoisonnements dans toute maladie, et cherchent chaque jour à en diminuer le nombre en faisant disparaître les causes d'insalubrité qui les produisent.

Ces soins ont eu d'heureux résultats partiels; non-seulement plusieurs habitants n'achètent plus de

bœufs pour le renouvellement de leurs attelages, mais quelques-uns, tels que le général Faujas, sont déjà parvenus à avoir des produits à vendre, et dont ils tirent un beau revenu.

Les documents de la direction de l'intérieur portent à 57,900 têtes le nombre de bestiaux, bêtes de somme et de trait, existant dans la colonie au 1er janvier 1838; ils évaluent ainsi qu'il suit la consommation alimentaire du pays :

Bœufs, vaches, génisses	2,200 têtes.
Cochons	2,200
Moutons	2,600
Chèvres et cabris	2,400
TOTAL	9,400

Les états de commerce font ressortir la moyenne des importations de 1835 à 1837.

Bœufs, vaches	2,300 têtes.
Chèvres et moutons	580
Cochons	480
TOTAL	3,360

D'où il faudrait conclure qu'en masse la Guadeloupe subviendrait déjà, par les produits de ses troupeaux, aux deux tiers de sa consommation alimentaire.

Mais les importations en bœufs et vaches égalent la quantité entrée en consommation, concurremment avec les bœufs de Porto-Ricco. On importe à la Guadeloupe une grande quantité de bœufs du Sénégal; ces animaux, qui ne coûtent que 220 francs en cargaison et 250 à 300 francs en détail, travaillent moins lentement que ceux de Porto-Ricco, et s'acclimatent facilement. Leur croisement avec les vaches créoles produit une belle race, qui perd insensiblement sa gibbosité, tout en conservant ses autres qualités. Cette espèce est très-estimée.

Si les colons persévèrent dans la voie d'éducation dans laquelle ils viennent d'entrer, il est probable

que, dans peu d'années, l'élève des bestiaux aura pris à la Guadeloupe assez de développement pour satisfaire à tous ses besoins.

Guadeloupe, le 6 juin 1839.

L'Inspecteur des finances,
Signé P. LAVOLLÉE.

OBSERVATIONS

DE L'ADMINISTRATION DE LA GUADELOUPE.

(Juillet 1840.)

Il y a déjà quelques années que la Guadeloupe sent la nécessité de renouveler ses plants de cannes, l'espèce existante en ce moment étant épuisée. Le vœu émis par M. Lavollée pour que la canne soit régénérée au moyen de plants d'Otaïti a été exprimé au ministère de la marine par les gouverneurs des Antilles, et nous savons que le ministre a avisé aux moyens de procurer aux colons les plants des espèces les plus désirables.

A la Guadeloupe, la culture est véritablement en progrès; elle n'est point arrivée à son point extrême, et peut encore recevoir des développements et des améliorations.

De la charrue.

L'usage de la charrue a pénétré à la Guadeloupe dans toutes les localités où elle pouvait être admise avec quelque avantage; elle est depuis longtemps employée dans les plaines de la Grande-Terre, et d'une partie de la Guadeloupe, et, aujourd'hui, le sol accidenté des environs de la Basse-Terre est lui-même en grande partie labouré. On en est arrivé à se servir de la charrue dans les mornes, et il n'y a que les terrains trop pierreux qui soient encore fouillés à la houe. Ceci n'est certainement pas sans exception: l'apathie, l'incurie et les préjugés de quelques habitants ont encore conservé l'usage de la houe, même dans des champs

où la charrue pourrait fonctionner; mais, il faut le reconnaître, ces habitants arriérés sont en très-petit nombre.

C'est à tort que l'on donnerait aux charrues étrangères la préférence sur les charrues françaises; les manufactures de la métropole pourraient en fournir d'aussi bonnes que celles provenant des États-Unis. Il y a en France des infinités de modèles, il ne s'agit que de choisir et d'adopter celui qui convient le mieux à la localité. Plusieurs de ces modèles ont été employés, notamment la charrue Rosier et la charrue Granger. Ces instruments, du prix de 120 à 150 francs, sans avant-train, ont parfaitement rempli le but désiré. En présentant aux terres fortes une charrue venant de France, il y a toujours quelque chose qui se brise sous l'effort des six bœufs qui la tirent, mais ce n'est jamais que la flèche en bois. En la remplaçant par une pièce des excellents bois du pays, la charrue française réunira toutes les conditions exigées.

Les fumiers de parc se font maintenant avec soin, on les sature de lessive Jauffret ou de quelque dissolution analogue; ils sont employés chez la plupart des habitants, avec discernement, et produisent de bons résultats. Des engrais.

L'emploi des engrais artificiels sur une grande échelle est la question la plus sérieuse de l'agriculture dans les colonies. A cette question vient se rattacher l'intérêt de plusieurs industriels de la métropole, et surtout celui de la marine.

Trois principaux engrais sont, à la Guadeloupe, employés concurremment avec le fumier de parc; ce sont :

La poudrette,

Le sang desséché,

La morue.

La poudrette fut primitivement en usage; le premier essai s'en fit, il y a déjà quelques années, chez

M. Bouscaren, de la commune de la Capesterre. Elle y a réussi complétement; au bout d'un certain temps elle avait quadruplé ses revenus; d'une habitation stérile et ruineuse, elle a fait l'une des propriétés les plus productives du pays.

C'est à M. Laurecisque, de la maison C. Derosne, à Paris, que l'on doit l'emploi du sang sec comme engrais. Ce puissant agent de végétation a été essayé par lui, en 1829, sur l'habitation Belloc de Saint-François. Son usage, d'abord peu répandu, s'est visiblement étendu depuis quelques années; mais on a eu récemment à reprocher aux expéditeurs de France, de n'avoir envoyé qu'une matière stérile, au lieu de vrai sang desséché.

L'emploi de substances animales comme engrais a fait naître chez M. Laurecisque l'idée de se servir de la vieille morue, qui, il n'y a pas bien longtemps, était un embarras pour le commerce, obligé souvent de la faire jeter à de grandes distances dans la mer; ce nouvel engrais, dont la réussite a été au delà de toute espérance, semble vouloir remplacer ses prédécesseurs. Déjà la vieille morue est enlevée des marchés de la colonie à 10 et 12 francs les 50 kilogrammes; et si le prix du sucre s'élevait, celui de cette morue monterait certainement à 15 francs; c'est le prix auquel les pêcheurs de morue vendent leur bon poisson. Ce débouché serait peut-être un aussi grand encouragement à la pêche que la prime accordée par le gouvernement.

Il est aisé de sentir toute l'influence que ce mode de fumage va exercer sur l'avenir des colonies et sur celui des industries qui y sont intéressées. Il n'y a plus un seul habitant des colonies qui conteste les avantages d'un semblable système de culture; aucun ne reculerait devant la mise de fonds que nécessite l'achat des engrais, si le prix du sucre lui assurait le dédommagement de ses sacrifices. Si, par suite de la nouvelle

législation des sucres, les prix s'en établissaient de 28 à 30 francs, la certitude de trouver un bénéfice suffisant de l'emploi des engrais en répandrait l'usage, qui ne tarderait pas à devenir général; alors, quelle serait la situation de la colonie? Elle aurait doublé ses revenus, et cela sans une augmentation considérable de dépenses et de travail.

D'autres industries partageraient sa prospérité: Montfaucon aurait le débouché avantageux de sa poudrette; les déjections des grandes villes de France viendraient fertiliser le sol des colonies; le sang des abattoirs y serait expédié à des prix que les besoins élèveraient chaque jour davantage, et assureraient ainsi aux navires qui viennent si souvent de France à vide, un fret d'aller, comme ils trouvent un fret de retour.

C'est surtout la pêcherie nationale qui y puiserait d'immenses avantages; assurée de toujours trouver le placement de ses produits, quelque avariés qu'ils puissent être, elle aura plus de confiance, et devra nécessairement prendre de l'extension. Désormais ses opérations auront perdu ce caractère d'incertitude qui résultait de la chance d'une détérioration trop prompte ou imprévue de la morue, et, par suite, sa perte totale; plus de spéculations ruineuses, jamais d'encombrement possible, l'agriculture s'emparant toujours de la morue au moment où elle cesse d'être utile à la consommation, pour devenir embarrassante au commerce et nuisible à la salubrité des villes.

De son côté le consommateur y gagnera ceci, que le poisson avarié ne repoussera pas du marché la morue fraîche qui s'y présente.

La morue deviendra donc une marchandise d'immense consommation, sur laquelle il n'y aura plus à faire que des opérations certaines, qui laisseront des bénéfices raisonnables à chacun.

Toutes les observations de M. l'inspecteur des finances sont parfaitement justes. Bestiaux.

La Guadeloupe, comme la Martinique, a été longtemps dans cette fâcheuse erreur d'attribuer à la malveillance toutes les pertes d'animaux qui avaient lieu sur les habitations. Depuis quelques années M. Royer, vétérinaire habile et persévérant, soutenu et encouragé par l'administration, est arrivé à faire passer ses convictions dans l'esprit d'un grand nombre de propriétaires; il est donc venu à reconnaître que l'absence de soins déterminait des épizooties et des mortalités trop souvent mises sur le compte du poison. Rentrés dans une voie plus rationnelle, quelques habitants (et le nombre ira croissant) ont remplacé l'incurie la plus complète par des soins bien entendus et bien dirigés; aussi chez ceux-là les mortalités ont-elles disparu, et avec elles la panique des empoisonnements.

La colonie est encore tributaire de l'étranger pour la plus grande partie des animaux qui sont nécessaires, soit aux besoins des exploitations, soit à ceux de la consommation journalière. On pourrait, si quelques habitants se livraient à l'industrie des hattes, trouver dans le pays les bœufs nécessaires au labour; mais il est difficile de penser que la colonie se suffise jamais en bœufs pour la consommation, ou en mulets pour les exploitations.

CINQUIÈME QUESTION.

VALEUR VÉNALE DES TERRAINS.

MARTINIQUE.

La superficie du sol de la Martinique serait, selon la statistique de 1835, de 98,782 hectares, ainsi répartis :

Cultures	38,320 hectares.
Savanes	21,772
Bois et forêts	23,387
Terrains non cultivés	15,303
TOTAL	98,782

Selon la statistique de 1837, cette superficie ne s'élèverait qu'à 94,376 hectares, qui se diviseraient :

En cultures	38,090 hectares.
Savanes	22,595
Bois et forêts	26,492
Terrains non cultivés	7,199
TOTAL	94,376

Quelle que soit la cause de cette différence, qui porte principalement sur l'étendue des terrains non cultivés, on peut dire que, depuis plusieurs années, la valeur vénale de la terre est restée à peu près stationnaire dans cette colonie.

Dans l'enquête de 1829 sur les sucres, les évaluations données portèrent le prix du carré en bois à 300 fr. et, pour les autres cultures, telles que cannes, savanes, jardins à nègres, vivres et maniocs, à 1,200 francs, indifféremment.

Aujourd'hui, d'après les renseignements recueillis

Les terrains de la Martinique peuvent être divisés en trois classes :

La 1re comprend les meilleures terres, celles des [illegible] et des plaines;

La 2e classe, les demi-côtières, c'est-à-dire les terres à partir du fond jusqu'à mi-côte, ou bien les terres de mornes cultivables;

La 3e, les terres incultes, les bois ou les mornes non défrichés.

La carre de ces terres, mesure du pays, qui correspond à 1 hectare 23 ares 26 centiares, est estimé, savoir :

La 1re qualité	1,000f
La 2e id.	600
La 3e id.	300

Mais il est à remarquer que ces valeurs, qui sont celles ordinairement exprimées dans les inventaires, ne servent pas toujours de base au prix de vente; en effet, une propriété n'est pas vendue seulement en raison de la qualité ou de la quantité de ses terres, mais encore et surtout en raison du nombre de nègres et d'animaux qui y sont attachés; de l'espèce de bâtiments et d'usines qui servent à son exploitation; de sa situation près ou loin des bourgs ou des villes; des bords de mer ou des grandes routes, et par conséquent de la facilité ou de la difficulté des communications.

L'esprit des ateliers, comme on le verra plus tard, est pris aussi en très-grande considération; telle habitation, riche en terre et en nègres, mais ravagée par de nombreuses mortalités attribuées au poison, ne se vendra que pour un faible prix, tandis qu'une autre, ayant moins de forces et de terrain, sera disputée et acquise à un prix fort élevé, parce que l'esprit du nègre y est bon et que les choses y marchent régulièrement, sans pertes d'hommes ni d'animaux.

Pour ne citer qu'un exemple de l'énorme dépréciation ressentie par les habitations qu'on place sous

l'influence du poison, une sucrerie, celle de M. Saint-Remy, située dans le quartier du François, était, en 1829, estimée 700,000 fr. elle vient d'être achetée, par M. de Lanoy, au prix de 100,000 francs, payables en dix ans et par dixièmes.

Bien des causes, sans doute, ont depuis quelque temps contribué à amener une grande diminution dans la valeur des propriétés coloniales; mais cette dépréciation n'a presque pas porté sur la valeur vénale de la terre, qui est aujourd'hui encore presque aussi élevée qu'à l'époque de la grande prospérité de la colonie.

Le prix vénal de la terre, comparé aux revenus, fait le sujet de la dixième question.

GUADELOUPE.

La superficie totale de la Guadeloupe et de ses dépendances est de 118,000 hectares, ainsi divisés :

Cultures	44,800 hectares.
Savanes	23,000
Bois et forêts	23,100
Terres en friche	27,100
TOTAL	118,000

Les évaluations données dans l'enquête sur la valeur vénale des terrains ne sont plus exactes aujourd'hui.

Le sol était alors estimé, savoir :

Les terres cultivées	1,200f l'hectare.
Les bois et forêts	300

Mais l'examen de plusieurs inventaires, et les raisons développées pour la Martinique dans les cinquième et dixième questions, démontreraient que la valeur des terres a subi depuis six ans une grande dépréciation.

En effet, en 1833, lors de la vente de l'habitation

Lamarinière, au Port-Louis (Grande-Terre), les terres furent évaluées :

Celles cultivées en cannes.....	1,000f l'hectare.
Les vivres.....	500
En friche.....	100

En 1839, les experts n'ont porté l'estimation des terres d'une sucrerie du Petit-Canal (Grande-Terre), et dans des conditions analogues à la première, que :

Les terres à cannes.....	600f l'hectare.
Savanes ou halliers.....	200

Aujourd'hui la valeur moyenne d'un hectare cultivé en cannes peut être portée de 5 à 600 francs; celle des terres en savanes, bois ou forêts, en général, à 200 francs.

Matouba, le 7 juin 1839.

L'Inspecteur des finances,
Signé P. LAVOLLÉE.

OBSERVATIONS

DE L'ADMINISTRATION DE LA GUADELOUPE.

(Juillet 1840.)

Il serait difficile de déterminer la valeur intrinsèque de la terre dans les colonies; elle-même n'est d'ordinaire estimée qu'eu égard aux bras qui l'exploitent et aux usines qui en font partie. Envisagée ainsi, la terre n'a pas même de prix bien fixe; il varie suivant une foule de circonstances indiquées dans la note. Mais il est un fait général, c'est que, quelque heureuses que soient les conditions dans lesquelles un immeuble se trouve placé, il est frappé d'une dépréciation qui ne fait que croître d'année en année. Si l'on examine les prix d'adjudication, on est effrayé de la différence qu'ils offrent avec ceux de l'estimation. Cet état de choses tient beaucoup à la rareté du numéraire et à l'incertitude de l'avenir.

En outre, la valeur de la terre se modifie selon une foule de circonstances : la richesse du sol, la facilité de son exploitation, l'éloignement ou la proximité des villes, les moyens et les forces attachés à l'exploitation, etc., en sont les principales. Ne considérant que la moyenne, cette valeur peut encore s'établir ainsi :

Pour les terres à cannes.....	1,200f l'hectare.
Id..... à café.....	600
Id..... à vivres.....	400
Bois et savanes.....	250

Ces prix ne sont pas toujours ceux qui servent de base à la vente des propriétés. Des raisons étrangères déterminent souvent de grandes différences dans les prix : le voisinage des villes, la force et la moralité des ateliers, la salubrité des lieux, la gêne ou l'aisance du vendeur, la masse des créances, le privilége des créanciers, etc. sont des considérations qui influent le plus particulièrement dans la vente d'un bien.

Nous ajouterons, pour répondre à une observation de M. l'inspecteur des finances, qu'à la Guadeloupe la crainte du poison n'exerce aucune influence sur l'esprit d'un acquéreur. On sait fort bien qu'il existe du poison partout, et qu'il est très-facile d'en faire prendre aux nègres et aux bestiaux; mais on sait aussi qu'une administration sage et éclairée peut prévenir, jusqu'à un certain point, ces funestes accidents.

[illegible]

[illegible]STION.

[illegible]

[illegible]QUE.

[illegible] usites aujourd'hui [illegible] en general [illegible] étaient [illegible] de rares exceptions [illegible] leurs imperfections [illegible]

[illegible] sur une matiere d'un [illegible] que des sucre[illegible]

[illegible] avait été posé en [illegible] pouvaient être classé [illegible] quatrième.

[illegible] ordinaire,

[illegible]

[illegible] pouvaient [illegible] qui appartait [illegible] complète de [illegible]

[illegible]

La première opération est l'extraction du vesou, ou jus que renferme la canne. La conformation de cette plante n'exige pas que, pour l'extraire, on déchire préalablement les cellules qui le renferment; la pression suffit. Les cannes sont fortement pressées, en passant successivement entre trois cylindres disposés comme ceux d'un laminoir.

A l'exception de cinq ou six moulins, qui, mus par la vapeur, ont des rôles horizontaux, les moulins dont on se sert exercent tous une pression verticale, et ont des formes rigoureusement pareilles. Sur une table très-épaisse et revêtue, en dessus, d'une lame de plomb formant une espèce de bassine, sont placés perpendiculairement, trois cylindres de bois dur, enveloppés de fonte ou de fer, qui roulent sur des pivots reçus dans des crapaudines; l'arbre moteur traverse le cylindre du milieu, qui communique le mouvement aux autres, par un engrénage adapté à leur sommet.

Une gouttière conduit le jus, de la table du moulin, au bac ou réservoir placé près de la sucrerie.

Ces moulins, mus par l'eau, le vent ou les animaux, sont d'une pression très-imparfaite; la quantité de jus qui reste dans la bagasse (nom de la canne qui a été laminée) est assez considérable, pour qu'en pressant la pulpe entre les doigts, on en fasse sortir quelques gouttes de jus. Malgré cette pression incomplète, la quantité retirée de la canne est d'une extrême abondance; sur trois expériences faites pour reconnaître la quantité relative, en poids, de la canne, du vesou et de la bagasse, la première a donné :

A la Basse-Pointe, les 4/5 de jus, sur le poids total de la canne;

La seconde, au Diamant, les 2/3;

La troisième, aux Anses d'Arley, 1/3 seulement.

La partie saccharine, pesée en différents endroits, à l'aréomètre de Beaumé, a donné de 10 à 12°; mais comme c'était l'époque de sa plus grande richesse, la

moyenne, pour toute la colonie, comme pour toutes les saisons, peut être évaluée au moins à 8°.

[illegible] la sortie du moulin, les trois couleurs principales du vesou sont le blanc, le brun et le vert. Le [illegible] éprouve un commencement de fermentation [illegible] canne.

[illegible] semblable à une eau chargée de sa[illegible] [illegible] donne un sucre gris ambré [illegible] bien sèche.

[illegible] apprécie; riche en sucre [illegible] mais se concentre [illegible] deux autres, est surtout très [illegible] en obtenir de bon sucre, [illegible] et une cuite ménagée.

[illegible] de cannes fongueuses, [illegible] ont subi la même in[illegible] vesou tourné.

[illegible] la canne, est menacé [illegible] que la fabrica[illegible]

[illegible] au sortir du [illegible] les chaudières dont [illegible] première chaudière [illegible] la suivante le [illegible] quatrième la grande. [illegible] les équipages; [illegible] quelques-uns ont. [illegible] cinquième chau[illegible]

[illegible] composent sont en [illegible] cassées par [illegible] de température. [illegible] grande jusqu'à [illegible]

[illegible] est telle,

'en partant du foyer pour aller à la cheminée, suint une route plane, la flamme n'est pas forcée de ıpper contre les chaudières évaporatoires, et que, s lors, l'épaisseur du liquide qu'elles contiennent ant trop grande pour le peu de surface de chauffe, cuite se trouve très-ralentie.

Pour remédier à cet inconvénient, les Anglais ont lopté une forme d'équipage qui oblige la flamme à ·nir frapper toutes les chaudières les unes après les ıtres.

Dans cet appareil, les maçonneries de dessous les ıaudières présentent une surface semblable à celles es chaudières elles-mêmes, et forcent la flamme à : relever sans cesse, en la dépouillant à chaque insıınt de son calorique. Il est bon de remarquer aussi ue, dans l'équipage anglais, la position du foyer n'est as la même que dans celui de la Martinique, où on e place au-dessous de la batterie. Mais comme la lamme, à cause du tirage, ne s'élève pas verticalenent, il en résulte qu'à la Martinique le flambeau bout plus rapidement que la batterie, ce qui a encore l'inconvénient de faire languir le sucre. Dans l'équipage anglais, le foyer est placé en avant de l'équipage, de manière que la flamme va directement frapper la batterie.

C'est dans la *grande*, c'est-à-dire dans la chaudière la plus éloignée du foyer, qu'on fait entrer le jus retenu dans les réservoirs, et que s'opère la défécation. L'agent indispensable est la chaux; on en fait usage de deux manières : l'une, en la jetant en poudre dans le liquide; l'autre, en la faisant dissoudre et se servant de l'eau qui a servi à la dissolution.

La quantité de chaux destinée à la défécation est entièrement abandonnée à l'arbitraire du nègre raffineur. Comme c'est à la couleur seule du vesou qu'il faut qu'il reconnaisse si la dose a été mise dans une proportion convenable, il s'ensuit des tâtonnements continuels, et le point juste de l'enivrage est impossible.

NOTES SUR LES [illegible]

[illegible] travail, une [illegible] les bulles [illegible] comme celles d'eau de savon, [illegible] [illegible] de [illegible] [illegible] par [illegible] [illegible] il [illegible] [illegible] [illegible] soit [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] de [illegible].

[illegible] qui [illegible] suffisant se décomposent [illegible] [illegible] les marches de la [illegible] [illegible] se produit rarement [illegible] [illegible] d'augmenter la dose [illegible] [illegible] moment de la cuite [illegible] [illegible] apparence [illegible] [illegible] mis assez [illegible] [illegible] dans la [illegible] [illegible] [illegible] s'il [illegible] [illegible] [illegible].

[illegible] [illegible] [illegible] principe, [illegible] [illegible] de fabrication [illegible] [illegible] [illegible] l'on peut [illegible] [illegible] ébullition, la [illegible] [illegible] qui se trouve [illegible] [illegible] séparées. Dans [illegible] [illegible] [illegible] envoie, en [illegible] [illegible] [illegible] dans la masse [illegible] [illegible] [illegible] qui se déclare [illegible] [illegible] [illegible].

Pour remédier à cet inconvénient, [illegible] [illegible] l'habitude de faire mettre dans [illegible] [illegible] ou les deux tiers de la dose totale [illegible] [illegible] de recevoir; d'en ajouter un peu dans la [illegible] [illegible] de ne terminer leur opération que dans le [illegible]

de défécation doit entraîner avec
ıal qu'il veut réprimer. Le sirop,
mbeau, a un degré de concentra-
ification n'est plus possible; dès
l de penser que la présence de la
est la division des matières, doit
pertubation et altérer même la pu-

t encore le système d'enivrage suivi
anglaises est bien préférable. Chaque
ompagné de six clarificateurs, dont
s à faire l'enivrage du vesou à froid,
à faire, à chaud, la même opération.
on n'enivre à chaud que le vesou ob-
lu soir, que l'on peut garder ainsi, sans
rmentation acide, pour le lendemain.
t de la journée, l'enivrage se fait à froid
t.

ateurs sont armés chacun de trois robi-
a différentes hauteurs du fond, qui per-
er du vesou clair de la partie supérieure,
dépôt ne soit arrivé tout à fait dans le
l, légèrement concave, est armé d'une
r laquelle on fait écouler dans une ci-
cumes qui restent après l'enlèvement du

oyen, on ne fait entrer dans l'équipage que
parfaitement clarifié, et au lieu de laisser
ment du nègre raffineur la mesure de la
essaire, le colon anglais fait lui-même, avec
balances très-exactes, et deux ou trois fois
dans un flacon, l'expérience de la quantité
qui convient pour l'enivrage. A la manière
filaments se dispersent dans le vesou, il juge
portion de chaux est convenable, et alors la
t établie pour le dosage des clarificateurs.
Martinique, la défécation qui commence en

même temps que la cuite, fait surnager les matières hétérogènes et produit d'abondantes écumes.

A mesure qu'elles se produisent, non-seulement sur la grande, mais aussi sur les autres chaudières, on les rejette successivement de l'une dans l'autre, au moyen d'un ustensile nommé palette. Ainsi les écumes de la batterie dans le flambeau, celles du flambeau dans la propre, celle de la propre dans la grande, et de celle-ci dans le bac aux écumes.

Cette opération s'appelle écumage. Il est important que celui de la grande, surtout, soit fait en temps utile. Souvent on attend, pour le commencer, que le bouillon du liquide crève; mais alors il est trop tard, parce qu'il y a déjà ébullition au fond de la grande. Le meilleur moyen, pour saisir le moment précis d'operer, serait d'écarter un peu l'écume pour s'assurer de l'épaisseur du *chapeau* (on appelle ainsi les matières insolubles qui, à mesure que la température s'élève, se portent à la surface du liquide et y forment une croûte), ainsi que de la limpidité du jus en dessous. Lorsque l'un et l'autre seraient arrivés au degré convenable, il faudrait écumer vivement, mais sans brusquerie, comme sans relâche.

Pour opérer l'écumage, on se sert d'une palette en bois, qui s'étend sur toute la longueur de la chaudière. On la tient perpendiculairement sur le bouillon, dans lequel on la plonge à demi, à l'extrémité gauche ou droite de la chaudière; puis, en la faisant mouvoir lentement, on arrive jusqu'à cinq ou six pouces du côté opposé, et on frappe vivement.

Mais en général on se sert très-mal de cet ustensile. Le nègre écumeur donne un grand nombre de coups et fait une pause assez longue; mieux vaudrait ne donner au bouillon que le temps de parsemer le liquide de matières floconnées, les enlever alors en deux coups de palette, et ne mettre qu'un intervalle de dix a douze secondes entre chacun de ces écumages.

Cette opération se fait pendant la cuite, qui s'opère à la fois dans les quatre chaudières. A mesure que le sirop arrive successivement dans chacune d'elles, au point de concentration qui lui est affecté, on le déverse dans la suivante où il doit acquérir, par l'augmentation de la température, un point plus élevé de concentration. Ainsi il passe de la grande dans la propre, de la propre dans le flambeau, du flambeau dans la batterie où se termine la cuite. Pour opérer ces vidanges, les nègres raffineurs se servent de calebasses qu'ils plongent dans le liquide, et qu'ils versent dans la chaudière suivante.

Cette manière d'opérer est doublement défectueuse : d'abord, parce qu'elle est fort longue; ensuite, parce que, à mesure que la quantité de liquide puisée dans une chaudière diminue, comme la température de chauffe reste toujours la même, il s'ensuit que ce liquide n'est plus soumis à un degré de calorique proportionné à son volume. Aussi arrive-t-il à chaque instant qu'il brûle; et cet accident, quand il se produit dans le flambeau, et surtout dans la batterie, donne au sucre une couleur rouge qui n'est pas estimée. Il y a, de plus, perte de la partie cramée, et détérioration rapide des chaudières.

La durée de la cuite, depuis le moment où le jus, entré dans la grande, sort de la batterie à l'état de sirop concentré, varie, suivant les équipages, de trois à quatre heures.

A la Martinique, ce travail se continue sans interruption jour et nuit. La quantité de sucre fabriquée par un équipage varie de trois et demi à cinq milliers de demi-kilogrammes par vingt-quatre heures.

La quantité du sucre dépend presque exclusivement d'une cuite régulière. Cependant on ne fait usage, à la Martinique, d'aucun moyen qui régularise avec certitude ce travail. En effet, si la cuite a été trop faible, la cristallisation se précipite au fond des raffraîchis-

soirs, et le sirop surnage, en se couvrant d'une glace fort mince, qui cède partout à la moindre pression du doigt. Le sucre qui en résulte ressemble à une sorte de bouillie.

Si, au contraire, la cuite a été trop forte, toute la couche sera solide, du fond à la surface, sans apparence de sirop surnageant; mais la purgation de la mélasse sera lente, fort difficile, et le sucre aura toujours une couleur foncée.

Pour arriver à une cuite convenable, qui se reconnaît quand la surface du sucre cristallisé dans le rafraîchissoir est en partie solide, en partie parsemée de flaques de sirop d'une ou deux lignes de profondeur, couvertes d'une glace cassante, on n'a recours à aucune indication mathématique. C'est à l'habileté du nègre raffineur qu'on se confie entièrement. Celui-ci n'a pour guide que la couleur du sirop, la nature de son bouillon, et des indices très-vagues puisés dans la manière dont le sirop se retire, lorsque, séparant le pouce et l'index qui l'ont froissé entre eux, le filet se rompt plus ou moins rapidement.

L'usage du thermomètre, qu'un seul habitant, peut-être, M. de P....., a adopté pour la cuite des sirops, préviendrait toute erreur.

Quoiqu'il ne puisse être que difficilement adapté au système actuel des équipages, on peut cependant l'employer .Il suffit de maintenir, pendant la cuite en batterie, le bassin du thermomètre entièrement couvert par le sirop; sans cette précaution, la mousse, qui surnage toujours, ne prenant que bien moins de chaleur, on n'aurait pas le degré exact du calorique.

Une autre amélioration pour la cuite a été adoptée par M. de P..... et cinq ou six autres propriétaires : c'est l'usage de la chaudière à bascule.

Cet appareil consiste dans une chaudière en cuivre, à fond plat, indépendante du reste de l'équipage, avec un foyer particulier et se vidant d'un seul coup, comme

son nom l'indique. Il offre l'avantage de diviser la cuite en deux opérations, et de la rendre aussi plus régulière. Le sirop, au lieu d'être poussé jusqu'à la cuite dans la batterie, n'est pas concentré, par une température de 90°, qu'à 24 ou 25° aréométriques. On le fait alors couler dans un bac intermédiaire, fournisseur de la bascule; là le sirop fait un dépôt proportionnel au temps de repos qu'on lui laisse, puis il est amené dans la chaudière à bascule, et après avoir été soumis pendant vingt-cinq ou trente minutes à une température de 92°, la cuite en est complète.

La dépense de cet appareil, avec tous les ustensiles qui s'y rattachent, peut être évaluée de 4 à 5,000 fr. La qualité des sucres qu'il donne est tellement supérieure à celle qu'on obtient par l'ancien procédé, qu'un propriétaire, M. M..... D..... qui, avant son adoption, ne fabriquait que des sucres qui ne pouvaient être classés, obtient aujourd'hui de la bonne quatrième ordinaire.

Enfin deux propriétaires, MM. D..... et G..... font usage des filtres Dumon et Taylor, pour passer leurs sirops au sortir de la batterie, et avant d'en compléter la cuite dans la chaudière à bascule; ils obtiennent, par ce procédé et au terrage, des sucres bruts blancs.

Mais ces résultats, quoique beaux, ne sauraient être comparés aux avantages que procurerait l'emploi d'une chaudière de cuite à vapeur, appareil complétement inconnu à la Martinique. Des expériences suivies par un colon de la Guadeloupe, M. de J..... l'ont amené à conclure que, par l'adoption des chaudières à vapeur du système le plus simple, celles de MM. Pecqueur et Pean, on obtiendrait d'abord, du premier jet, des sucres presque blancs, qui seraient cotés 5 fr. au-dessus de la bonne quatrième, et qu'ensuite, par la possibilité des recuites, on diminuerait au moins de 25 p. o/o la quantité de mélasse aujourd'hui produite.

Dans son opinion, la chaudière à vapeur pourrait parfaitement s'adapter au système des équipages actuels. Il voudrait que les premières opérations de la cuite se fissent comme elles se font actuellement et dans les mêmes chaudières; que le jus, une fois concentré de 20 à 25°, fût passé au travers d'une laine, et cuit alors dans une chaudière à vapeur.

La dépense d'une installation semblable ne dépasserait pas, selon lui, 7 à 8,000 fr.

Un obstacle à son adoption serait peut-être *la difficulté* de réparer les accidents qui pourraient arriver. Il n'existe à Saint-Pierre qu'un seul mécanicien, qui fait payer ses visites fort cher.

Au sortir de la batterie, le sirop est versé dans des raffraîchissoirs, espèces de bacs en bois, de six à huit pieds de long, sur deux pieds environ de profondeur. C'est là que commence à s'opérer la cristallisation. Aussitôt que, par le refroidissement, le sirop a pris la consistance du sucre, on le verse directement dans les barriques qui doivent le transporter en France, et où on le fait égoutter.

C'est ce qu'on appelle *la purgerie*.

Ces barriques, de la contenance de 550 à 600 kilogrammes et quelquefois davantage, sont dressées sur l'un des fonds, percé de plusieurs petits trous; c'est par là que doit s'écouler la mélasse. Celle contenue dans les couches de l'extrémité supérieure est obligée, pour s'écouler, de parcourir toute la longueur de la barrique, et de traverser toutes les couches inférieures de sucre. Ces dernières, recevant ainsi le sirop des couches superposées, en sont nécessairement affectées dans leur nuance.

Ce mode de purgation, très-lent et très-incomplet, entraîne une foule d'inconvénients.

Par l'effet de la chaleur constante du climat, le sirop ou la mélasse est mis, au bout de quelques jours, en état de fermentation dans le sein même de la barrique.

La présence de ce ferment attaque la masse entière du sucre, et y entretient une décomposition telle, que même un an ou deux après son arrivée en France, le sirop continue à couler, ce qui est une perte considérable.

De plus, comme les barriques sont presque toujours expédiées avant que le sucre soit entièrement égoutté, les mouvements du transport mélangeant sans cesse le sirop avec les parties sèches, entretiennent une humidité qui est une cause incessante de déchet et d'altération.

Le meilleur mode de purgation serait, sans doute, celui des formes dont on se servait autrefois, lorsque la colonie fabriquait du sucre terré; mais leur prix de 4 fr. pièce, et les renouvellements continuels nécessités par la maladrese des nègres, ont, depuis longtemps, fait abandonner leur usage.

On préviendrait probablement une partie des inconvéniens du système de purgerie actuel, si l'on adoptait aux Antilles le procédé de purgation suivi à Bourbon. Il consiste, au lieu de porter le sucre dans les barriques au sortir du cristallisoir, à le verser dans de grandes caisses, hautes seulement de 12 à 15 pouces; le fond, composé de barres transversales d'un pouce, et assez rapprochées, est recouvert d'un paillasson. La purgation s'opère très-bien à travers cette paille, et assez rapidement pour ôter au sirop le temps de fermenter.

En somme, les procédés de fabrication, à la Martinique, sont tellement imparfaits, qu'on est étonné qu'il soit possible d'obtenir du sucre en travaillant ainsi. Un seul fait, du reste, résume tout : les fabricants de sucre de betterave, qui opèrent sur des jus moitié moins riches que ceux de la canne, sont aujourd'hui parvenus à n'avoir que 12 ou 15 pour o/o de mélasse pour tout résidu, pendant que les colons, en outre de l'avantage de la richesse de leur matière,

agissant sur un vesou d'un travail très-facile, n'obtiennent encore du sirop, que 50 pour o/o de sucre cristallisable, et 50 pour o/o de mélasse. Cette proportion, résultant entièrement de la défectuosité de leur appareil, est énorme. Elle l'est d'autant plus, que, suivant des expériences chimiques, il serait facile d'obtenir du sirop de la canne 95 pour o/o de sucre pur et blanc contre 5 pour o/o de mélasse.

GUADELOUPE.

Les progrès de la fabrication n'ont pas suivi à la Guadeloupe ceux de la culture. C'est à peine si un sixième de la récolte arrive annuellement à la classification de bonne quatrième.

Le peu de perfectionnements que quelques propriétaires de la Martinique ont introduits dans l'industrie sucrière sont à peine parvenus à la Guadeloupe. L'usage de la chaudière à bascule est inconnu; on compte tout au plus cinq ou six moulins à vapeur, et les filtres Taylor et Dumon n'ont été adoptés que par un ou deux propriétaires.

Des essais de la liqueur Stollé, recommandée il y a deux ans comme agent de défécation, ont été tentés. Ils ont complétement échoué.

M. de J..... a introduit, sur une de ses habitations, le mode de purgerie que nous avons indiqué comme étant celui usité à Bourbon; seulement, lorsque les sucres sont dans les bacs à purgation, on en opère le terrage. Les produits ainsi obtenus sont ensuite pulvérisés. On les destine, nous a-t-on dit, à l'entrepôt de Marseille, pour la réexportation en Italie.

Guadeloupe, le 10 juin 1839.

L'Inspecteur des finances,
Signé P. LAVOLLÉE.

OBSERVATIONS

DE L'ADMINISTRATION DE LA GUADELOUPE.

(Juillet 1840.)

Il y a peu d'habitants qui ne se soient occupés de l'amélioration de leur produits. La concurrence avec le sucre de betterave en avait fait vivement sentir la nécessité. Tous se sont préoccupés des moyens d'y parvenir. La science et l'expérience leur en offraient. Ils ont renoncé à les mettre en œuvre, retenus d'une part par la dépense, en face d'un avenir incertain, et de l'autre, par la surtaxe qui les frappe quand ils réussissent à perfectionner leurs denrées.

Plusieurs essais qui ont donné lieu à de grandes dépenses n'ont pas eu tout le succès désirable. Deux fois, sous la Restauration, le Gouvernement envoya des chimistes à la Guadeloupe pour y opérer sur le vesou. Leurs tentatives scientifiques furent des plus malheureuses. Les résultats qu'ils obtinrent furent tels, qu'on dut en conclure qu'il n'y avait pas lieu d'abandonner l'ancien mode de fabrication. Cependant, sans se laisser dominer par la pensée décourageante que durent faire naître ces premiers essais, quelques habitants de la Grande-Terre, prenant pour base la méthode des fabricants de sucre de betterave, ont établi chez eux des filtres Taylor et Dumont, des clarificateurs et des chaudières à bascule. Après quelques années de travail et d'expérience, ils ont renoncé à ces installations, soit que les résultats ne fussent pas en rapport avec le surcroît de dépense et de main-d'œuvre, soit que les produits ne fussent pas sensiblement améliorés par les procédés employés, soit enfin (et c'est bien certainement la principale cause), que la surtaxe fût venue leur enlever le bénéfice, et faire ressortir leurs produits ainsi améliorés à des prix in-

férieurs à ceux qu'ils obtenaient précédemment par les procédés ordinaires.

La note de M. l'Inspecteur des finances établit que le sixième tout au plus des récoltes arrive à la classification de la bonne quatrième. Il en conclut qu'il n'est nullement probable que ce soit la surtaxe qui arrête les progrès de la fabrication, puisqu'il existe encore quatre nuances au-dessous de la bonne quatrième que l'on pourrait obtenir avant d'être surtaxé.

Cette observation est combattue par les planteurs ; voici ce qu'ils opposent.

L'habitant sucrier attentif à sa fabrication, sent seul le besoin d'en perfectionner le mode ; mais, par cela même qu'il est intelligent et soigneux, ses produits sont déjà d'une certaine beauté. S'il fait un pas dans le progrès, il est de suite atteint; la surtaxe le frappe avant qu'il ne soit sorti des expériences coûteuses, avant qu'il ne soit convaincu des avantages du progrès, et qu'il n'ait surmonté les déceptions et les dégoûts inséparables de toute innovation. La main du fisc l'arrêtant ainsi dès sa première tentative, il se hâte de rentrer dans sa routine, et de se contenter de sa belle quatrième. Il fait, à grand regret, le sacrifice de ses énormes dépenses, et il se promet bien de ne jamais plus essayer du progrès.

Les sucreries qui n'obtiennent que des qualités inférieures pourraient certainement entrer dans la voie des perfectionnements, sans craindre d'être sitôt arrêtées par la surtaxe; mais l'exemple de ceux qui ont essayé du progrès, et qui, après avoir réussi à améliorer leurs produits se sont hâtés de revenir aux anciens procédés, n'est pas de nature à encourager les autres. Loin de là, ils se tiennent pour avertis et se promettent bien de ne pas faire de semblables écoles.

Les meilleurs juges en cette matière sont les habitants eux-mêmes. S'il n'entrent point dans la voie des améliorations, c'est qu'ils l'ont reconnue dispen-

dieuse et sans aucun avantage, c'est que la législation des sucres leur en interdit l'accès, et fait, à leur yeux, dégénérer en un leurre les conseils qu'on leur donne si souvent de perfectionner leur fabrication. Ils trouvent plus rationnel, et mieux dans leur intérêt, d'augmenter la quantité au préjudice de la qualité, de cuire fortement leur sucre, quelques-uns même d'y mêler les gros sirops.

Ce fâcheux système, entretenu par la législation sur la matière, est plus funeste qu'on ne saurait le penser aux intérêts de la raffinerie. Il y a des sucres bruts fabriqués sous l'empire de ce calcul, qui ne doivent pas rendre 50 pour o/o au raffineur. Celui-ci ne peut trop s'en assurer dans le cours de ses opérations, ces sucres étant confondus avec d'autres meilleurs. Mais le fait n'en est pas moins certain, et on peut regarder comme un très-grand malheur pour la raffinerie que les colons aient de l'avantage à faire du mauvais sucre.

Ne pourrait-on pas arriver aux limites de la surtaxe, et rester en deçà ?

Oui, si le type atteint était bien déterminé et qu'il fût bien connu des colons.

Oui encore, si l'on était assez maître des opérations pour obtenir la nuance de son choix.

Mais on sait que les types atteints par la surtaxe ne sont point encore fixés d'une manière absolue, et que l'appréciation de la surtaxe dépendant des préposés est toujours livrée à l'arbitraire.

On sait aussi que des améliorations, qui ne sont encore que des essais, ne laissent aucune certitude d'obtenir telle ou telle nuance. On perfectionne et l'on obtient ce que l'on peut; le plus souvent, l'on arrive à la surtaxe sans que la qualité soit assez belle pour obtenir un prix qui puisse supporter l'augmentation de droits à payer.

Au résumé, toute tentative d'amélioration dans la qualité des sucres, oblige à des dépenses considéra-

bles; les résultats sont peu certains; c'est, pour ainsi dire, essayer une industrie nouvelle, et, on le sait, dans toute industrie nouvelle les premiers produits s'obtiennent à grands frais. S'ils sont frappés de la surtaxe, qui vient ajouter aux frais de production, il demeure évident que le novateur est constitué en perte réelle.

Que faut-il en conclure? que c'est principalement la surtaxe qui arrête les progrès de la fabrication du sucre dans les colonies françaises. Elle exerce, en outre, une funeste influence sur les développements de la raffinerie française, qui aurait d'immenses avantages à ne traiter que des sucres purs et de bonne qualité.

On sait que le rendement des sucres purs est considérablement plus élevé que celui des sucres inférieurs et chargés de sédiment, qui se traitent maintenant en raffinerie; ceux-ci n'offrent que 75 pour o/o, quand les autres pourraient donner jusqu'à 90 pour o/o, différence qui permettrait certainement de les payer plus cher, et qui laisserait à la raffinerie des résultats toujours assurés.

Ce serait donc un bienfait incalculable pour les raffineurs, si les colonies ne produisaient que des sucres purs. Ils ne seraient plus exposés à rencontrer, sous une assez bonne apparence, des produits qui valent à peine leurs *lumps* ou leurs *vergeoises*. Tels sont beaucoups de sucres expédiés maintenant des colonies.

Ainsi donc la surtaxe, qui semble être une mesure prise dans l'intérêt de la raffinerie, lui est, dans ses résultats, plus funeste encore qu'aux colonies.

On croit devoir annexer ici une note contenant, sur les perfectionnements à apporter à la fabrication du sucre, l'opinion d'un des habitants de la Guadeloupe qui possédent, sur cette matière, le plus de lumières et d'expérience.

NOTE.

Ce n'est point à l'incurie des colons qu'il faut attribuer le peu de perfectionnements introduits dans la fabrication du sucre. Ils méritent d'autant moins ce reproche, que, malgré les conditions onéreuses dont la métropole a environné les améliorations dans leurs produits, ils comptent plusieurs sucreries tout à fait dans les voies progressives. Nous avons été à même de les examiner avec soin, d'étudier très-attentivement tous les perfectionnements essayés jusqu'ici. Ces examens ont été sérieux; voici les convictions qui en sont résultées.

De tous les équipages évaporatoires, celui qui paraît offrir le plus d'avantages, c'est l'équipage anglais, dont les chaudières demi-cylindriques sont en fer battu. Ces équipages, montés sans carrelage, nécessitent peu de maçonneries, par conséquent tout le calorique produit par la combustion se porte sans aucune perte sur les surfaces à chauffer; il en résulte qu'ils sont d'une puissance d'évaporation beaucoup plus grande que nos équipages à chaudières sphériques, qui partagent le calorique avec les nombreuses maçonneries dont on est obligé de les environner. Ces chaudières nouvelles coûtent fort bon marché en Angleterre, et sont d'un prix excessif en France. En outre, celles exécutées sur les indications de M. V.... et en activité sur l'habitation J..... de la Baie-Mahaut, ne sont qu'une très-imparfaite imitation des équipages anglais; ce qui le prouve, c'est qu'après une année de service, elles exigent de grandes réparations, et seront probablement abandonnées, tandis que des chaudières anglaises, en usage depuis onze ans dans la colonie, sont encore en parfait état de conservation. Nous sommes loin d'attribuer ces imperfections à l'industrie française en général; les imperfections signalées ici sont tout à fait particulières à l'équipage de M. V.... Il suffirait de donner de bonnes indications aux ateliers de France, pour en obtenir des appareils aussi perfectionnés que ceux tirés d'Angleterre.

A l'équipage évaporatoire, nous croyons indispensable d'ajouter une chaudière de cuite.

De toutes celles employées jusqu'ici, nous n'hésitons pas à donner la préférence aux chaudières à bascule à fond plat.

Nous ne repoussons pas, en principe, l'emploi de la vapeur comprimée, ni celui de l'appareil dans le vide; mais nous en croyons l'application trop difficile dans un pays où l'intelligence des ouvriers est si peu développée.

La batterie jumelle de M. V..... offrirait quelques avantages, si elle était modifiée; mais dans sa confection actuelle, elle est de beaucoup inférieure à la bascule.

Les défécations nous paraissant la base de toute bonne fabrication, il conviendrait d'avoir un ou même plusieurs défécateurs.

L'économie du combustible étant une des questions les plus à con-

NOTES SUR LES ANTILLES

[illegible] la combinaison qui arrivera [illegible] chauffée par le même [illegible] [illegible] [illegible] la meilleure [illegible] de fabrication se réduisent à une [illegible] réduction du [illegible] au vesou ou au sirop, évaporation et mise dans la [illegible] [illegible] peuvent être partant les mêmes. Des fabri- [illegible] [illegible] avantage [illegible] filtrer le vesou après la réduction, [illegible] [illegible] [illegible] ; suivant nous il faudrait [illegible] [illegible] [illegible]

SEPTIÈME QUESTION.

PRIX DE REVIENT DES SUCRES DANS LES LOCALITÉS FAVORABLES, MOYENNES ET MAUVAISES.

MARTINIQUE.

Dire le prix de revient du blé, dans les plaines de la Beauce ou de la Brie, serait déjà chose peu aisée; tant de causes tenant au sol, aux procédés, à la position, à l'homme, le font varier! Lorsqu'il s'agit des colonies et de l'industrie sucrière, la difficulté est bien autrement grande.

En effet, les exploitations sucrières sont à la fois agricoles, industrielles et administratives.

L'influence des localités favorables, moyennes et mauvaises, fort à considérer sans doute quant à l'agriculture, n'est pas le fait qui contribue le plus à former ici le prix de revient; l'intelligence et les procédés de l'industrie vont de pair avec cette influence, s'ils ne la dépassent; tandis que l'habileté administrative, les bonnes ou mauvaises chances, le hasard quelquefois, dans un pays d'esclaves, dominent tout.

Les causes ainsi indiquées, indépendamment de la qualité de la terre, se diversifient de mille manières, selon chaque habitation; les suivre toutes serait impossible.

Il faut admettre des conditions moyennes normales, avec des procédés semblables, ou à peu près.

Nous diviserons, d'après cette donnée, en trois catégories, grandes, moyennes et petites, les habitations,

et nous établirons les dépenses et les produits relatifs à chacune d'elles.

Il existe à la Martinique 495 habitations sucreries, dont l'importance peut être ainsi répartie :

60 qui fabriquent chacune de 300 à 600 barriques de sucre.
100 *id*..... de 150 à 300 *id*.
335 *id*... de 50, et même moins, à 150 *id*.

Le prix de revient de 50 kilogrammes de sucre brut, pour les habitations de chacune de ces trois catégories, paraît devoir être fixé :

à 10f pour la première,
à 11 pour la seconde,
à 12 et au-dessus pour la troisième.

La société d'agriculture de la Martinique l'élève à :

12f dans les localités favorables;
15 *id*..... moyennes;
18 *id*..... mauvaises.

Mais ces chiffres ne sauraient, nous en sommes convaincus, détruire l'exactitude de ceux qui précèdent; les nôtres se justifient par les comptes d'habitations que quelques colons ont bien voulu nous communiquer, tandis que les calculs sur lesquels reposent les chiffres de la société d'agriculture ne sont pas tous exempts d'exagération.

A l'appui du prix de revient, fixé à 10 francs pour les grandes habitations, voici le compte d'une sucrerie située au Vauclin, l'un des quartiers de l'île qui tient le milieu, quant au sol, entre les bons et les mauvais (s'il en est de mauvais).

ANNÉE 1838.

Habitation A..... 250 noirs.

Morue, 29,171 livres.....	5,609f
402 barils de farine de manioc et de maïs.....	9,329
Frais d'hôpital, médecin compris pour 800f.....	1,970
16 milliers de merrains pour barriques.....	3,498
A reporter.....	20,406

Report.....	20,406f
1,123 planches pour fonds de barriques et réparations..	2,763
Feuillards pour le rabotage.....	1,915
31 barils de clous à barriques de 50 kilogrammes.....	1,149
Rabattage, sur l'habitation, de 499 barriques à 1f.....	499
Façon des barriques.....	282
500 livres de vieilles cordes pour ligatures de cercles...	193
96 houes.....	348
84 coutelas.....	270
3 charrues, ou réparations de charrues.....	360
Compte de forge.....	823
Compte de charronnage et de roues.....	661
312 hectolitres de chaux.....	624
Ouvriers maçons et charpentiers.....	605
Bois du nord, du pays, fourches, etc. pour réparations.	1,096
Façon d'un bac à sirop.....	250
Étrennes suivant l'usage.....	300
Suaire.....	10
14 baptêmes à 5f.....	70
Gratification de 20f aux 14 mères.....	280
Dépenses pour un mariage.....	20
Gratification aux laboureurs.....	67
Honoraires des commandeurs.....	120
Diverses et menues dépenses.....	4,417
Appointements du géreur.....	12,000
Achat de bestiaux (dépense exceptionnelle).....	11,400
Droit colonial sur 577 barriques à 8f 50c (17f par 1,000 kil.).	4,980
Fret de l'habitation, à Saint-Pierre, de 581 barriques..	7,265
TOTAL de la dépense.....	73,173

Récolte..... 581 barriques.

En divisant le montant de la somme dépensée par le nombre de barriques récoltées, on trouve pour chacune d'elles 125 francs 94 centimes (nous supposons chaque barrique du poids de 500 kilogr. bien qu'il soit toujours plus fort); et le prix de revient ressort à 12 francs 59 centimes par 50 kilogr. de sucre.

Mais il faut remarquer que dans la dépense figure une somme de 11,400 francs pour achat extraordinaire de bestiaux. Cette dépense exceptionnelle, faite comme augmentation du capital, ne saurait entrer dans les charges habituelles de la faisance-valoir; en

conséquence, nous la retranchons des 73,173 francs. Il ne reste donc plus, en dépense effective, que 61,773 fr. qui donnent 106 fr. 32 c. de frais de production par boucaut, ou 10 fr. 63 c. par 50 kilogrammes de sucre; prix de revient égal à celui indiqué pour la première catégorie.

Il faut remarquer que, dans les dépenses annuelles, le géreur figure pour une somme de 12,000 francs; nous reviendrons ailleurs sur cet agent.

Pour les habitations de la seconde catégorie, les ateliers étant moins considérables, les animaux de travail moins nombreux, les propriétaires ne peuvent souvent donner à leurs terres ni les soins, ni tous les engrais qu'elles exigent; d'ailleurs la valeur des bâtiments et du matériel ne diminuant pas en raison de la moindre fabrication, il en résulte que les frais de production ressortent plus élevés.

Ces raisons agissent plus fortement encore sur les sucreries de la troisième catégorie; elles les placent, pour la plupart, dans de telles conditions, qu'il est presque impossible qu'elles puissent se soutenir lorsque le sucre n'est pas très-cher.

Pour justifier le prix de revient de 11 francs, déterminé pour les habitations qui produisent de 150 à 300 boucauts de sucre, il serait inutile d'entrer de nouveau dans tous les détails des dépenses annuelles qui, toujours les mêmes, ne varient que dans leurs chiffres relatifs; il suffira de citer le montant de la faisance-valoir de quelques habitations, et de le comparer à la quantité de sucre annuellement récoltée.

Ainsi, dans le quartier Sainte-Anne, non loin du Vauclin, sur l'habitation des salines Blondel, la dépense, en 1838, a été de 28,000 francs; la récolte ayant donné 250 barriques, le prix de revient est de 112 francs pour chacune, ou 11 francs 20 centimes par 50 kilogrammes.

Au Simon (toujours un quartier moyen), sur une

habitation de M. M. . . D. . . . . la moyenne de la dépense est, depuis sept ans, de 14,000 francs pour une production de 110 boucauts de sucre; prix de revient, 11 francs 66 centimes.

Ces chiffres, nous le répétons, résultent des comptes communiqués par les propriétaires.

Bien que la société d'agriculture ait pris pour exemple une habitation qui, par le peu d'importance de ses produits, ne se trouve pas dans les conditions les plus favorables, il est facile de démontrer que son prix de revient a été exagéré.

En effet, supposons une habitation de 90 nègres et de 150 barriques de produit; elle porte les dépenses :

Farine de manioc	5,000f
Morue	2,500
Géreur	4,000
Houes et coutelas	400
2 mulets annuels à 650f chaque	1,300
3 bœufs annuels à 400f	1,200
Remplacement et réparations de cabrouets, charrues, clous, cordes, flambeaux, réparations de bâtiments, compte de forge	4,000
Médicaments et médecin	900
Étrennes en linge	1,400
Impôt territorial à 8f 50c	1,200
TOTAL	21,900

lesquels, divisés par 150 barriques, montant de la production, donnent bien 14 francs 60 centimes de dépense par 50 kilogrammes de sucre.

Mais le prix moyen de la farine de manioc (quoiqu'il soit aujourd'hui beaucoup plus bas) peut être admis à 40 centimes le pot.

La ration ordinaire d'un nègre étant, lorsqu'on le nourrit, de 2 pots 1/2 de farine par semaine, ou 120 pots par an, les 90 noirs de l'habitation dépenseront 10,800 pots, qui, au prix de 40c, coûteront 4,320f, et non pas 5,000f. Différence 680f

4 douzaines de coutelas à 30f	120f	280f; de 400f	120
Id. . . . . . de houes à 40f	160f		
A reporter			800

Report.....	800f
2 mulets au choix, de 600f chaque, 1,200f; de 1,300f.....	100
Sur la plupart des habitations, les étrennes ne coûtent que 6f par esclave; les portant au maximum de 10f pour 90 noirs, 900f; de 1,400.....	500
Les frais divers, estimés proportionnellement à cœur d'une grande habitation, ne sauraient s'élever à plus de 2,500f au lieu de 4,000f.....	1,500
TOTAL des réductions.....	2,900

La dépense, pour une habitation de l'importance de celle citée par la société d'agriculture, *ne peut donc être*, en réalité, que de 19,000 francs, somme qui, répartie entre 150 barriques, donne 126 francs 60 centimes pour chacune, ou 12 francs 66 centimes pour le prix de revient de 50 kilogrammes.

Ces proportions ne doivent être considérées que sous un point de vue général; pour beaucoup d'habitations qui ne sont pas *dans des conditions* normales, comme pour celles établies *sur une trop petite échelle*, elles se trouveraient beaucoup trop faibles. Il est probable que ces dernières subiront le sort de toutes les usines qui, n'ayant pas une mise en œuvre proportionnée aux dépenses de l'établissement, doivent succomber par la concurrence; mais pour les autres, et les colons de bonne foi en conviennent, on peut dire que, malgré tous les vices de l'industrie sucrière, le prix de revient pour les grandes, moyennes et petites sucreries, doit être celui que nous avons déjà indiqué :

10f pour les premières,
11 pour les secondes,
12 et au-delà pour les troisièmes.

Dans nos calculs, nous avons toujours porté en dépense la nourriture complète des nègres; cependant, sur quelques habitations, au moyen de l'abandon qui leur est fait de la journée du samedi, les nègres subviennent entièrement à leur nourriture, et, sur d'autres, la moitié de cette même journée leur étant donnée, ils ne reçoivent qu'une demi-ration.

Et ces prix de 10 fr. 11 fr. et 12 fr. sont obtenus avec les procédés de culture et de fabrication les plus imparfaits, avec les éléments de travail les plus vicieux: que serait-ce donc s'il y avait de l'ordre, de l'intelligence, des soins et quelques progrès, si la propriété était constituée!

Il faut faire, dira-t-on, la part des ouragans et des tremblements de terre; cela est juste: mais ces sinistres sont rares, Dieu merci, et ils ne frappent pas à la fois, et à fond, toute la colonie. Quant au poison, nous avons dit ailleurs qu'on l'exagère, et il disparaîtrait avec un autre régime.

Nous sommes convaincus que, si le sol était désormais remis aux véritables propriétaires, les prix de revient actuels seraient bientôt réduits considérablement, et que, toute part faite, ils ne dépasseraient jamais ceux que nous venons d'indiquer.

Ce qui va suivre est déjà un commencement de démonstration.

GUADELOUPE.

Quoique la fécondité de la terre soit moins grande à la Guadeloupe qu'à la Martinique, et que les habitations y soient, en général, moins étendues, et par conséquent dans une position relative doublement défavorable, on peut maintenir au même taux, pour les deux colonies, les différents prix de revient des sucres.

Les causes sur lesquelles s'appuie cette opinion seront developpées dans la note n° 10, relative au revenu des capitaux consacrés à la culture.

Guadeloupe, le 11 juin 1839.

L'Inspecteur des finances,
Signé P. LAVOLLÉE.

OBSERVATIONS

DE L'ADMINISTRATION DE LA GUADELOUPE.

(Juillet 1840.)

Le prix de revient du sucre se modifie selon une foule de circonstances, et ne saurait par conséquent être le même pour toutes les localités; ainsi il existe une différence notable entre le prix de revient du sucre produit par une habitation placée dans de meilleures conditions, et celui du sucre produit par une habitation placée dans les conditions les plus défavorables.

On peut prendre pour exemple du premier de ces deux termes extrêmes une habitation faisant 400 barriques de sucre, d'un sol fertile et labourable en tous sens, située dans les environs d'une ville où ses denrées sont rendues facilement et sans frais, exposée de façon à n'avoir point à craindre les sécheresses, et assez heureuse ou assez bien administrée pour n'être pas soumise à des pertes considérables de nègres ou de bestiaux. Le terme opposé serait une petite propriété, ne produisant, comme la plupart des habitations de la Guadeloupe proprement dite, que 60 à 80 barriques de sucre, située au sommet de mornes pierreux et difficiles, où tout le travail ne peut se faire qu'à la houe, éloignée du rivage de la mer et des villes; obligée, après avoir péniblement transporté ses sucres à un embarcadère, de payer un fret pour les rendre au lieu de vente; exposée en outre à de longues sécheresses et à des pertes nombreuses de nègres et d'animaux : cette habitation, en des mains inhabiles ou négligentes, est placée dans les conditions les plus fâcheuses, et ne produit qu'à un prix très-élevé.

Pour établir le prix de revient de ces deux habitations, il faut d'abord déterminer le capital engagé et les dépenses annuelles.

LA GRANDE PROPRIÉTÉ.

Population.. .... 200 nègres.
Revenu... ... 400 barriques de sucre à 500 kilogr. chaque.

CAPITAL ENGAGÉ.

BÂTIMENTS.

Moulin. — Le moulin à vent, avec le bâtiment qui le contient, coûte 25,000f; celui à eau, de 15 à 18,000f; celui à vapeur, de 35 à 50,000f. Prenons le plus ordinaire...		25,000f
Sucrerie. — Vastes bâtiments à loger des sucres de toute une récolte, et dans lesquels se trouvent les équipages, les citernes et tous les appareils de fabrication.....		20,000
Équipages montés. — Appentis de fourneaux, ustensiles, etc.		6,000
Maison de maître.....		20,000
Dépendances, cuisine magasin, etc.....		4,000
Hôpital et dépendances.....		4,000
Case à farine.....		2,500
80 cases à nègres à 350f.....		28,000
Vinaigrerie. — Pièces à grappes, alambic, fourneaux, ustensiles, etc.....		19,000
2 cases à bagasse.....		8,000
Tonnellerie et chantiers.....		2,400
		138,900

USTENSILES.

Charrettes et tombereaux.....	5,400	8,900
Charrues, harnais, outils, etc.....	3,500	

TERRES.

Terres à cannes, 150 carrés à 1,000f.....	150,000	237,500
Savanes, jardins à nègres, friches et jachères, 100 carrés à 500f.....	50,000	
Bois, 150 à 250.....	37,000	

NÈGRES.

85 nègres, cultivateurs, ouvriers, laboureurs, sucriers, etc.....	127,500	226,500
50 nègres, moyen atelier, à.....	60,000	
65 enfants ou vieillards.....	39,000	

BESTIAUX.

25 mulets à 600f.....	15,000	43,200
48 bœufs à 400f.....	19,200	
Vaches, suite, etc	9,000	
TOTAL du capital engagé.....		655,000

DÉPENSES ANNUELLES OBLIGÉES.

Gestion. — Appointements du géreur et autres.....	8,000f
Médecin. — Médicaments, frais d'hôpital, etc.....	2,500
Vivres. — Sur une population de 200 individus, 100 peuvent prendre leur samedi en remplacement de l'ordinaire; les autres, enfants, vieillards ou malades, ou paresseux et sans conduite, reçoivent l'ordinaire.	
100 ordinaires : 2 livres 1/2 de morue.. } à 2f pour 52 sem^es... 2 pots 1/2 de farine... }	10,800
Vêtements. — Pour grands et petits, casaques à nègres, capotes de commandeurs, etc.....	3,800
400 barriques vides pour loger le sucre.....	5,000
Pour le rhum, 12 barriques à 30f.....	360
Renouvellement de houes, coutelas et autres outils.....	1,500
Fumiers et engrais. — Nous n'entendons point parler de l'acquisition des engrais réduits; nous évaluons seulement les déboursés faits pour améliorer les fumiers de parcs de l'habitation, pour les saturer de lessif de chaux, etc....	1,500
Réparations aux bâtiments et usines.....	5,600
Remplacement annuel des bestiaux :	
3 mulets..... 1,800 } 6 bœufs..... 1,800 }	3,600
(Nous déduisons de la valeur des bœufs, le prix obtenu de 4 bœufs de réforme.)	
Droit colonial à 10f le quintal de sucre brut.....	4,000
Impôt communal à 2f par nègre.....	300
Magasinage et commission de vente sur le marché de la colonie.....	8,100
	55,060
Déduisant de cette somme les dépenses auxquelles la rhumerie a donné lieu.....	5,060
	50,000

Il aura donc été dépensé, dans la localité la plus favorable, une somme de 50,000 francs pour arriver à produire 400 barriques de sucre, soit 200,000 kilogrammes : les 50 kilogrammes de sucre reviennent donc à cette habitation à 12 francs 50 centimes, non compris l'intérêt du capital; et si la vente de ces sucres a lieu au prix actuel de 25 francs les 50 kilogrammes, le propriétaire aura une somme de 50,000 francs pour l'intérêt d'un capital de 655,300 francs, c'est-à-dire 7 6/10 p. 0/0, plus les produits du rhum, qui peuvent élever ce dernier de 2 p. 0/0; total, 9 6/10.

Passons maintenant à la petite propriété placée dans les conditions les plus onéreuses.

Population..... 60 esclaves.
Revenu..... 60 barriques de sucre de 500 kilogr. chaque.

ESTIMATION.

Moulin et canal	20,000f	58,200f
Sucrerie et purgerie	20,000	
Une case à bagasse	2,000	
Parcs	1,000	
Maison de maître	8,000	
Dépendances et cuisine	2,500	
Case à farine, grages, platines	2,200	
Hôpital et dépendances	2,500	
Cases à nègres, 35 à 300f	10,500	25,500
Vinaigrerie	15,000	

TERRES.

50 carrés en cannes	50,000	75,000
30 *id.* vivres en jardins	15,000	
40 *id.* bois	10,000	

BESTIAUX.

16 bœufs à 400f	6,400	18,000
16 mulets à 600f	9,600	
Vaches et suites	2,000	

NÈGRES.

40 esclaves à 1,500f	60,000	70,000
20 *id.* à 500f	10,000	

USTENSILES.

Cabrouets, charrettes, tombereaux	2,500	6,000
Ouils, ustensiles de sucreries, bâts, etc	3,500	
		252,700

DÉPENSES ANNUELLES OBLIGÉES.

Nourriture ; 30 ordinaires par semaine, à 2f par nègre : 60f pour 52 semaines		3,120
Vêtements : casaques, capotes, etc		930
Futailles : 60 à 12f50c	750	1,350
Fret à 10f	600	
Houes et coutelas		250
Frais d'hôpital		600
Réparation des bâtiments, usines, etc		3,000
2 mulets et 2 bœufs (nous ne faisons pas la part des pertes extraordinaires, bien que ce fût ici le cas)		1,800
Droit colonial		612
Magasinage et commission de vente		792
Frais de gestion, faisance-valoir, etc		3,000
TOTAL des dépenses obligées...		15,454

Ainsi, dans les conditions défavorables établies ci-dessus, il faut dépenser une somme de 15,454 francs pour arriver à produire 30,000 kilogrammes de sucre, et environ 1,200 gallons de rhum; déduisant de la dépense totale celle occasionnée par la fabrication du rhum, on aura un prix de revient de 23 francs 33 centimes, non compris l'intérêt du capital, pour 50 kilogrammes de sucre.

Vendu à 25 francs, le capital engagé ne rapporte qu'un intérêt de 0, 4/10 p. 0/0 par an.

Entre les deux conditions extrêmes déjà posées, il existe un certain ordre de sucreries pour lesquelles le prix de revient peut être porté de 18 à 20 francs (toujours non compris l'intérêt du capital); mais si l'on remarque qu'à la Martinique il y a 335 petites sucreries sur 60 grandes, et qu'à la Guadeloupe le nombre des petites exploitations est encore dans une proportion plus grande, on reconnaîtra que les conditions défavorables sont les plus normales, et que les chiffres établis ci-dessus ne sont point exagérés.

Il est en outre une bien fâcheuse circonstance, qui, pour beaucoup d'habitants, augmente le prix de revient de la denrée: c'est l'intérêt que le propriétaire apparent d'un bien est obligé de payer sur les sommes énormes qui le grèvent. Ses revenus pouvant à peine y suffire, cet intérêt s'ajoute chaque année au capital, la dette va grossissant, et, pour beaucoup, elle est déjà plus élevée que la valeur de l'immeuble qui la représente. Sous le poids de ces dettes, l'habitant ne peut produire qu'à des prix doubles et triples de la propriété liquide.

Le remède à ce mal, comme à bien d'autres, est déjà indiqué : c'est l'expropriation forcée.

HUITIÈME QUESTION.

LES FRAIS ACCESSOIRES A SUPPORTER AVANT L'EMBARQUEMENT, TELS QU'EMBALLAGES, FUTAILLES, ENFUTAILLEMENTS, TRANSPORT AU PORT.

MARTINIQUE.

Ces frais sont, à la Martinique, de deux natures : ceux qui ont lieu sur l'habitation même, et ceux faits par les commissionnaires chargés de la vente des sucres.

Les premiers se bornent à l'achat ou à la confection des boucauts, et à l'enfutaillement préparatoire des sucres.

Les seconds, qui commencent au sortir de l'habitation, comprennent les frais de transport, de roulage, pesage, magasinage et commission de vente.

Le rabattage est ordinairement au compte de l'acheteur.

A leur suite, se place l'impôt colonial, dont la quotité variable, votée tous les ans par le conseil de la colonie, était de 8 francs 50 centimes les 50 kilogrammes en 1838, et a été réduite à 7 francs pour l'année 1839.

Un grand nombre de colons achètent leurs boucauts tout faits, en merrains du nord de l'Amérique, d'une contenance de 550 à 600 kilogrammes et au delà. Ils sont cerclés provisoirement, aux deux bouts, de quelques feuillards venus de France. Leur prix ordinaire est de 12 francs.

Mais sur les grandes habitations, les propriétaires possédant presque toujours, dans leurs nombreux ateliers, quelques ouvriers tonneliers, trouvent de l'économie à les faire établir eux-mêmes. Ils achètent de

180 jusqu'à 250 francs le millier de merrains, et ils en retirent 33 boucauts; les feuillards de France leur coûtent 120 francs le millier, quand ils ne font pas usage de ceux que fournissent les bambous et les pommes-roses, qui croissent en abondance dans le pays; enfin, ceux qui chargent directement pour France payent les clous nécessaires au rabattage à raison de 60 francs le baril de 50 kilogrammes. La tâche d'un esclave tonnelier est fixée par jour à un boucaut. Ainsi le prix de revient ne dépasse pas 10 francs.

Avant d'entrer dans l'examen des frais accessoires faits par les commissionnaires, et du mode de vente des sucres, il est à propos d'indiquer la nature des relations qui existent entre les colons et ces agents, et sur quelles conditions réciproques elles sont fondées.

Toute habitation, qu'elle soit dirigée par un géreur ou par le colon luim-ême, est en relation directe avec un commissionnaire; celui-ci pourvoit pendant l'année à tous les besoins de l'habitation; il satisfait aux demandes d'aliments, d'ustensiles, de bestiaux qui lui sont faites. Par ce moyen l'habitant n'a jamais besoin d'abandonner la surveillance de ses travaux pour s'occuper des fournitures qui lui sont nécessaires, et le renouvellement n'en est jamais compromis par suite d'une gêne momentanée d'argent.

En échange de cet office, le colon paye à son commissionnaire un intérêt de 5 pour o/o sur toutes les fournitures faites n'importe à quelle époque de l'année, et lui adresse tous les sucres de ses fabrications successives. Le commissionnaire en opère la vente et prélève sur le montant les frais suivants :

Le fret de l'habitation à Saint-Pierre, dont le taux varie suivant les divers quartiers de l'île (voir ci-après).

Roulage, pesage, magasinage, par barrique..... 3f 75c
Rabattage, s'il y a lieu..... 6 00
Commission de 5 p. o/o sur le prix de vente, dont 2 1/2 dû-croire, et 2 1/2 de commission.

Le transport des sucres de l'habitation à Saint-Pierre, où se traite la plus grande partie des affaires de la colonie, est une dépense générale, à laquelle échappent seules un très-petit nombre d'habitations, qui, situées dans le voisinage immédiat de la ville, peuvent y envoyer leurs sucres par cabrouets. Pour les autres, ce transport s'effectue par mer, sur des bateaux de 60 à 80 tonneaux, ou par gros-bois, espèce de barques à fonds plats, qui peuvent seules aborder dans quelques localités de l'île.

Le prix du fret par boucaut, subordonné aux difficultés que présentent pour l'embarquement les côtes des différents quartiers, a été établi comme il suit :

Pour la Basse-Pointe et la Grande-Anse	17f 50c
Pour le Marigot, le Vauclin, Sainte-Marie, la Trinité, le Robert, le François	12 50
Pour la partie au vent de la pointe Sainte-Anne	15 00
Pour la partie sous le vent, ainsi que le Marin, de	11 à 12 50
Pour les anses d'Arlets, le Diamant et le Lamentin	5 00

En moyenne, 12f 25c par boucaut, pour toute la colonie.

Il y a différents modes de vente.

Le premier, et le plus généralement suivi, consiste à adresser les sucres aux commissionnaires, qui en opèrent la vente sur la place.

Pour ceux-là, les frais accessoires avant l'embarquement sont :

Achat de boucauts	12f 00c
Frais jusqu'à Saint-Pierre	12 25
Roulage, pesage, magasinage	3 75
Commission à 5 p. o/o sur un prix moyen de 20f les 50 kil.	10 00
Impôt colonial en 1839	7 00
TOTAL par boucaut	45 00

ou 4f 50c par 50 kilogr.

Second mode. — Les colons se servent de l'entremise de leurs commissionnaires sans que la vente soit opérée dans la colonie. Elle n'a lieu qu'en France.

Troisième mode. — Les grands propriétaires sont à peu près les seuls qui en usent : c'est l'envoi direct du

chargement; mais, la plupart, débiteurs de leurs commissionnaires, n'obtiennent aucun rabais sur le montant de la commission. Elle demeure fixée à 5 pour o/o, plus les frais de rabattage. Cependant, comme les sucres envoyés pour être transbordés du bateau caboteur sur le navire expéditeur, ont été rabattus et pesés sur l'habitation, il y a économie des frais de roulage, pesage et magasinage; ce qui réduit le coût total de cet article à 3 francs au lieu de 6 francs.

Dans ce cas, les frais accessoires sont :

Boucaut, établi sur l'habitation	10f 00c
Fret	12 25
Roulage, pesage, magasinage, rabattage, sur l'habitation	2 00
Commission	10 00
Impôt colonial	7 00
TOTAL par boucaut	42 25

ou 4f 22c par 50 kilogr.

Mais, pour les habitants libres de tout engagement, de toutes dettes envers leurs commissionnaires, et ne payant qu'une commission de 2 1/2 p. o/o, les frais accessoires se trouvent réduits comme il suit :

Boucaut	10f 00c
Fret	12 25
Rabattage	3 00
Commission	5 00
Impôt colonial	7 00
TOTAL par boucaut	37 25

ou 3f 72c par 50 kilogr.

La proportion des frais accessoires comparés au prix de revient est exorbitante; elle l'est surtout depuis que le prix des sucres est tombé. A l'époque où les sucres avaient une valeur exagérée, et où les sucreries donnaient des revenus énormes, les habitants n'y regardaient pas; ils auraient d'ailleurs trouvé naturel que le commerce prît sa part de leurs immenses bénéfices. Dans l'état des choses, le maintien d ces frais est ruineux, et les colons s'en affranchiraient certai-

nement, s'il le pouvaient. Mais presque tous, débiteurs de sommes considérables envers leurs commissionnaires, sont forcés de continuer des relations qu'ils ne trouveraient pas à établir ailleurs. Ce n'est qu'à ce prix qu'ils peuvent se procurer les avances, les fournitures qui leur sont indispensables pour continuer l'exploitation de leurs sucreries.

Les habitants liquides ayant pu établir des relations directes avec les armateurs de la métropole, et s'affranchir en partie, par des achats directs, de l'entremise des commissionnaires, ont diminué de moitié le montant de la commission généralement allouée; mais ils sont en très-petit nombre, et ce commencement de réforme n'a pu s'étendre. Les liens qui enchaînent la généralité des colons aux commissionnaires sont d'une telle nature que, pour les rompre, il ne faudrait rien moins, comme on le verra plus tard (n° 9), qu'une régénération de l'état social de la colonie.

GUADELOUPE.

Les frais accessoires à supporter avant l'embarquement, les relations commerciales entre les colons et les commissionnaires, le mode et les habitudes de vente sont les mêmes dans les deux colonies.

La seule différence à signaler, c'est qu'à la Martinique les colons ne payent pas le fret en retour des objets à l'usage des habitations sucrières, tandis qu'à la Guadeloupe, le prix de ce transport est coûteux, à ce point qu'il peut être évalué à 1,500 francs par an pour une habitation moyenne.

On ne saurait croire jusqu'à quel point les négociants de la Pointe-à-Pitre élèvent quelquefois le fret pour le transport d'objets qui ne sont pas d'un usage journalier. Pour n'en citer qu'un exemple, nous dirons que M. D..... propriétaire à l'anse Bertrand, ayant fait venir, en 1838, un moulin et un équipage de

France, a payé pour fret, de la métropole à la Pointe-à-Pitre, 439 francs, et de la Pointe-à-Pitre au bourg de sa commune, éloigné de 7 lieues environ, 1,348 fr.

Le centre de toutes les opérations commerciales étant à la Pointe-à-Pitre, c'est là qu'est dirigée la plus grande partie des sucres de la colonie.

Le tableau suivant fait connaître le prix particulier du transport pour chaque localité.

GRANDE-TERRE.

Saint-François	7f 30c par barrique.
Le Moule	7 30
Sainte-Anne	7 30
Le Gosier	6 00
Anse Bertrand	10 00
Port-Louis	6 25
Le Canal	6 10
Canal des Rotours	9 73
Terme moyen	7 50

GUADELOUPE.

Trois-Rivières	9f 72c par barrique.
Capesterre	12 00
Goyave	5 00
Petit-Bourg	5 00
Baie-Mahaut	5 00
Lamentin	5 00
Sainte-Rose	7 30
Terme moyen	7 00

MARIE-GALANTE.

Grand-Bourg	5f 00c par barrique.
Capesterre	10 00
Saint-Louis	5 00
Vieux-Fort	6 50
Basse-Terre	5 00
Terme moyen	6 30

Terme moyen général..... 6f 93c

Frais accessoires avant l'embarquement, suivant les trois catégories adoptées pour la Martinique :

PREMIÈRE CATÉGORIE.

Par boucaut de 500 kilogrammes.

Boucaut	12f 00c
Fret jusqu'à la Pointe-à-Pitre	6 93
Roulage, pesage, magasinage	4 00
Commission, 5 p. o/o	10 00
Impôt colonial	10 00
TOTAL	42 93

DEUXIÈME CATÉGORIE.

Boucaut	10f 00c
Fret	6 93
Roulage, pesage, etc., rabattage	3 00
Commission	10 00
Impôt colonial	10 00
TOTAL	39 93

TROISIÈME CATÉGORIE.

Boucaut	10f 00c
Fret	6 93
Roulage, etc., rabattage	3 00
Commission	5 00
Impôt colonial	10 00
TOTAL	34 93

Chiffres qui portent, en résumé, les frais accessoires de la Guadeloupe à 39 francs 26 centimes, ou 2 francs 24 centimes au-dessous de ceux de la Martinique.

Guadeloupe, le 11 juin 1839.

L'Inspecteur des finances,

Signé P. LAVOLLÉE.

OBSERVATIONS

DE L'ADMINISTRATION DE LA GUADELOUPE.

(Juillet 1840.)

Ces frais sont effectivement de deux sortes, ainsi que l'a indiqué M. l'Inspecteur des finances. Les pre-

miers concernent l'achat ou la confection des boucauts, et ont lieu sur l'habitation; les derniers sont relatifs au transport des sucres, à leur roulage, pesage, magasinage et à la commission de vente. Lorsque cette vente s'opère, le commissionnaire déduit, du montant de la facture remise à l'acheteur, l'impôt en remplacement de la capitation que doit payer l'habitant sucrier. Cet impôt est maintenant de 10 francs les 500 kilogrammes; le rabattage est payé par l'acheteur. Il n'est au compte de l'habitant que lorsque celui-ci charge pour son compte.

Le boucaut confectionné sur l'habitation ou acheté des tonneliers revient approximativement à 12 francs; ce prix peut éprouver une variation en plus ou en moins, selon la rareté ou l'abondance des merrains; mais elle ne saurait être considérable.

M. Lavollée, en indiquant la nature des relations qui existent entre les colons et les commissionnaires, a commis une erreur que nous devons attribuer à un renseignement inexact qui lui aura été donné. Le colon, au lieu de consentir en faveur du commissionnaire un intérêt de 5 p. o/o sur toutes les fournitures faites, n'importe à quelle époque de l'année, ne paye cet intérêt que sur la balance de son compte courant arrêté à la fin de chaque année; par exemple, si l'ensemble de ces fournitures et de la balance du compte précédent est de 50,000 francs, et que l'habitant paye 30,000 francs en sa denrée avant le nouvel arrêté de compte, l'intérêt de 5 p. o/o ne se calcule alors que sur le solde de 20,000 francs, et vient augmenter de sa valeur le débit du colon.

Le transport des sucres des lieux de production à la Pointe-à-Pitre, point central du commerce de la colonie, est de 12 francs pour certains quartiers où l'embarquement est difficile et périlleux, et successivement de 10 francs, 7 francs 50 centimes, 6 francs et 5 francs; le terme moyen peut être évalué à 7 fr.

Voici comment l'on doit établir les frais accessoires d'un boucaut de sucre brut pesant 500 kilogrammes.

Boucaut		12f
Fret jusqu'à la Pointe-à-Pitre	7f	31
Roulage, pesage et emmagasinage	3	
Commission à 5 p. o/o, sur un prix moyen de 22f les 50 kilogr.	11	
Impôt en remplacement de la capitation	10	
Par boucaut		43

ou 4f 30c par 50 kilogrammes.

Il est bien vrai que le propriétaire liquide peut obtenir une diminution de moitié sur la commission de vente ou de chargement, et remplacer les frais de roulage, pesage et magasinage par le chiffre équivalent d'un rabattage opéré sur l'habitation, en faisant charger de bord à bord les sucres à la Pointe-à-Pitre, pour les envoyer en France; mais il faut bien se garder de prendre l'exception pour la règle. Les habitations liquides sont en fort petit nombre, et ce serait commettre une grande erreur que de donner une importance numérique à cette catégorie.

Le fret des objets envoyés sur les habitations se paye séparément, quand il n'y a pas de sucre à prendre en retour. Il est d'usage qu'un caboteur qui va charger des sucres transporte gratuitement les provisions, planches ou merrains qu'on met à son bord, quand ces objets sont d'un volume restreint. Le tarif de ces frais de transport est généralement élevé; toutefois le fret mentionné par M. Lavollée, concernant un moulin en fer et un équipage que M. Douillard aurait fait venir de France à la Pointe-à-Pitre moyennant 439 francs de transport, et qui lui auraient ensuite coûté 1,348 fr. pour les faire arriver à son habitation, ce fret, disons-nous, est un fait exceptionnel, qui s'explique par le poids considérable des objets transportés, par la force limitée des moyens de transport dans la colonie, et surtout par la difficulté et les risques d'un pareil débarquement à l'anse Bertrand.

NEUVIÈME QUESTION.

SITUATION DES COLONS, LEURS DETTES, ET LEURS RELATIONS AVEC LES ARMATEURS ET LES PORTS DE LA MÉTROPOLE.

MARTINIQUE.

TABLEAU DES INSCRIPTIONS ET RADIATIONS ANNUELLES, AUX BUREAUX DES HYPOTHÈQUES DE FORT-ROYAL ET DE SAINT-PIERRE, DANS UNE PÉRIODE DE DIX ANS.

Années.	Inscriptions prises annuellement.		Radiations faites annuellement.	
	Nombre.	Montant.	Nombre.	Montant.
1827.	1,257	12,614,730f 87c	136	5,006,128f 90c
1828.	663	21,505,509 30	118	2,581,602 22
1829.	869	13,689,185 87	114	1,668,749 68
1830.	1,536	28,340,010 19	178	2,453,285 92
1831.	1,940	37,396,809 89	157	1,624,422 31
1832.	2,082	42,717,355 09	150	1,848,810 41
1833.	1,521	23,017,733 54	116	1,264,790 66
1834.	1,259	19,519,329 77	116	1,372,337 89
1835.	1,304	29,196,777 35	103	2,144,724 16
1836.	1,582	22,230,777 67	89	1,441,808 82
Totaux.	14,033	250,527,949 54	1,277	21,406,660 97

Ainsi le montant de la dette hypothécaire inscrite s'élevait, à la fin de 1836 (soustraction faite des radiations opérées), à 228,921,288 francs 57 centimes, somme presque égale à celle de 330,585,450 francs, portée dans la statistique comme représentant la valeur totale des capitaux engagés dans la culture.

Mais la dette de la Martinique, tout énorme qu'elle soit, ne va pas jusque-là : d'abord, un grand nombre d'inscriptions étant le résultat de jugements, et grevant, par conséquent, les biens présents et à venir, les créanciers font souvent inscrire leurs titres dans les deux bureaux, afin d'atteindre également les propriétés que les débiteurs pourraient posséder dans l'un et l'autre arrondissement.

Souvent aussi une inscription prise cumulativement au nom de tous les créanciers ou cohéritiers d'un immeuble, est renouvelée pour une somme égale, à la requête individuelle de chaque créancier ou de chaque cohéritier : d'où il résulte que le débiteur paraît grevé d'autant de dettes qu'il y a de titres particuliers, tandis qu'il n'est passible, en réalité, que d'une seule créance.

Un fait d'une nature semblable se représente lorsque, pour des condamnations relatives à des billets à ordre revêtus de plusieurs endosseurs, des inscriptions sont requises séparément contre chacun d'eux, pour sûreté de la même créance.

Ensuite il est certain que des inscriptions prises d'office pour la même valeur et pour le même prix d'un immeuble vendu successivement sont répétées aux registres autant de fois qu'il y a eu de mutations, et contre chacun des acquéreurs successifs.

Et, parmi ces inscriptions d'office, combien y en a-t-il de prises mal à propos en raison du prix d'adjudication par folle enchère, tandis qu'en réalité la dernière seule, celle prise contre le dernier acquéreur, constitue l'unique dette de l'immeuble, dette que cet acquéreur est tenu de payer, soit aux créanciers déjà inscrits eux-mêmes, soit au vendeur, si la propriété n'est pas grevée d'inscriptions.

Enfin les chiffres portés aux inscriptions comprennent, non-seulement le principal et les intérêts échus des créances, mais encore ceux de l'année courante,

ceux de deux années d'intérêts à échoir, et enfin une somme pour les frais éventuels de mise à exécution que l'on calcule approximativement.

D'un autre côté, le chiffre comprenant toutes les radiations opérées pendant la même période de dix ans, est loin de s'élever au montant des créances réellement éteintes par leur payement.

En effet, un des traits particuliers du caractère créole est de négliger de remplir toutes les formalités qui ne sont pas rigoureusement commandées : de là son insouciance à poursuivre la radiation des inscriptions.

Pour remédier aux nombreux abus qui naissaient de cette négligence, l'ordonnance du 14 juin 1829, sur le régime des hypothèques, rendit, par son article 16, de facultative qu'elle était, la radiation des inscriptions obligatoire, en imposant aux notaires de faire opérer, sous peine d'amende, toutes celles dont le consentement serait passé devant eux.

Mais l'effet salutaire de cette disposition fut détruit par la faculté laissée aux parties de se réserver, moyennant déclaration faite dans l'acte, le droit de requérir elles-mêmes la formalité de la radiation. De cette exception l'usage a fait une règle générale, et aujourd'hui il ne se passe pas un acte de mainlevée d'hypothèque où cette déclaration de réserve ne soit insérée; les notaires, adoptant cette clause qui les soustrait à toute responsabilité, en ont fait comme le protocole ordinaire de tous leurs actes. De leur côté, les parties, n'y voyant la plupart du temps qu'une latitude de plus et un moyen d'économie, laissent les notaires se décharger de l'obligation de la poursuite des inscriptions. Les colons, satisfaits du jugement qui les ordonne, souvent même de la seule quittance des créanciers, ne s'inquiètent plus de savoir leur biens grevés d'inscription; ils demeurent d'autant plus tranquilles, qu'ils savent qu'au bout de dix ans la péremption doit

frapper les inscriptions relatives aux dettes payées, et les rendre ainsi nulles et sans effet.

A cette habitude de ne pas faire opérer les radiations se joint, à la Martinique, une cause non moins grande d'incertitude : c'est l'usage général d'accepter des quittances sous seingprivé pour l'acquit des titres qui ont donné lieu à des inscriptions hypothécaires ; il se rattache essentiellement aux mœurs du pays. Chez la plupart des colons, c'est insouciance naturelle; chez d'autres, confiance ou trop de laisser-aller; chez quelques uns, c'est calcul; ils veulent ainsi apitoyer leurs créanciers véritables sur leur position gênée en apparence, et les détourner de toute poursuite par le chiffre illusoire de leurs dettes.

Afin de ramener le chiffre de la dette à une proportion rationnelle, nous pensons qu'il faut, pour les créances payées, pour l'exagération des inscriptions partielles, pour les doubles emplois par suite d'inscriptions renouvelées ou prises plusieurs fois, toujours pour la même somme, pour les radiations enfin non opérées, diminuer de près des trois quarts la somme inscrite de 250 millions, et ne plus porter qu'à 60 la véritable dette de la Martinique.

Il est vrai qu'en dehors de cette dette inscrite il reste encore la dette commerciale, dont l'importance ne pourrait être exactement connue que dans les chambres de commerce de France.

Toutefois, des renseignements fournis par le vérificateur de Fort-Royal rendent cet arrondissement débiteur de la métropole des sommes ci-après :

Créanciers demeurant en France, sans autre désignation	915,300f
Créanciers de Paris	774,800
——— de Bordeaux	668,800
——— de Nantes	445,690
——— du Havre	235,100
——— de Rouen	473,700
A reporter	3,513,390

Report.....	3,513,390f
Créanciers de Marseille.....	164,640
——— de Dunkerque	39,700
——— de Toulouse.....	35,200
——— de Grenoble.....	17,800
——— de Morlaix.....	14,400
TOTAL.....	3,785,130

En calculant à une somme égale le chiffre des dettes de l'arrondissement de Saint-Pierre, on arrive à un total de 7,570,000 francs, qui, ajoutés aux 60 millions de la dette hypothécaire, donnent environ 70 millions.

70 millions, tel est au moins le chiffre de la dette de la Martinique !

Les colons attribuent à plusieurs causes cette situation; selon eux, toutes les anciennes dettes des habitants, de ceux surtout qui sont le plus grevés, dateraient de la révolution de 89, époque où la culture de la canne fut abandonnée par suite de la proclamation de la liberté générale, et où les colons, forcés d'émigrer, durent contracter des engagements onéreux sur la terre d'exil.

A leur retour, et après avoir été privés, pendant huit ans d'absence, de la jouissance de leurs biens, ils furent dans la nécessité de rétablir leurs habitations, de réparer les pertes en esclaves, animaux, etc. résultats déplorables de l'administration des fermiers, et contraints, non-seulement de les dédommager pour se remettre en possession de leurs propres domaines, mais encore de payer les intérêts pour toute la période de leur dépossession.

Une autre cause non moins active des anciennes dettes aurait été l'avilissement des denrées pendant la guerre maritime sous la république, le consulat et l'empire, et surtout pendant l'embargo américain, lorsque en même temps les objets de consommation étaient à un prix excessif dans la colonie; enfin la

nature indivise des propriétés, jointe à la division des héritages.

Quant aux nouvelles obligations contractées par les colons, ils les expliquent par l'extension donnée à leur culture depuis quelques années, par les engagements qu'ils ont dû contracter pour augmenter leurs ateliers, améliorer le sort de leurs esclaves, accroître leurs troupeaux, en un mot, étendre leur exploitation agricole et améliorer la qualité de leurs denrées.

Plusieurs de ces causes ont pu exercer, en effet, une certaine influence; mais la cause réelle, celle qui domine toutes les autres, c'est la non-expropriation forcée; il faut y ajouter les folles dépenses auxquelles les colons ont pu se livrer sous l'empire d'une législation qui les met à l'abri des poursuites de leurs créanciers.

En effet, en l'absence de la saisie-immobilière, les seuls moyens restant aux créanciers, pour atteindre leurs débiteurs, consistent :

1° Dans la saisie-arrêt;

2° Dans la saisie-exécution;

3° Dans la saisie-brandon;

mais ces moyens sont ici d'une complète insuffisance.

Dans un pays entièrement dépourvu de numéraire, la saisie-arrêt se résout en substitution d'un débiteur à un autre, et, par suite, devient illusoire.

Quant à la saisie-exécution, la nature même des choses la rend sans aucun effet; dans la colonie, la récolte ne s'opérant jamais que successivement et par fractions, la valeur partielle des objets saisis demeure toujours au-dessous des frais avancés.

Reste la saisie-brandon; une foule de difficultés en rendent l'application tout aussi impossible. En effet, pour la fabrication du sucre, le planteur est souvent obligé de mélanger les produits de diverses pièces de cannes; comment alors faire la distinction des produits provenant des cannes saisies, et de celles qui ne

le sont pas? d'ailleurs la récolte des cannes et leur fabrication doivent s'opérer presque simultanément. Le moment venu; où le créancier trouvera-t-il, dans un pays d'esclavage, des bras pour la récolte et une usine pour la fabrication immédiate?

Sous le régime de la législation actuelle, le créancier demeure donc complétement désarmé; aucune poursuite ne saurait utilement atteindre son débiteur : la bonne foi de celui-ci est le seul gage réel.

L'impuissance de la loi actuelle contre les débiteurs de mauvaise foi est évidente, puisqu'elle ne peut les empêcher de se libérer frauduleusement, quand il leur plaît, du montant total de leurs créances.

Il a été établi précédemment que, par insouciance, bonne foi ou calcul, les colons négligeaient constamment la radiation des inscriptions hypothécaires, et acceptaient toujours, pour l'acquit de leurs dettes payées, de simples quittances sous seingprivé.

De cet usage général, le débiteur de mauvaise foi a fait naître l'abus le plus grave.

Au moyen de quittances sous seing-privé, au moyen même de celles authentiques non mentionnées sur le registre des conservateurs, il se prépare la faculté de se débarrasser de toutes les créances qui n'auraient été inscrites qu'après celle du porteur qu'il aura désintéressé; à cet effet, il fera agir, soit ce créancier même désintéressé, comme si la dette n'était pas éteinte, soit une tierce personne dévouée, à laquelle ce créancier déléguera ses droits par une quittance de subrogation, faite sous seingprivé, soit enfin par un transfert, auquel le créancier se prêtera d'autant plus volontiers, qu'il lui offrira un surcroît de garantie pour sa créance.

Telles sont les manœuvres qui conduisent à des adjudications sur folle enchère, nommées dans le pays *blanchissages*, opérations frauduleuses qui, frustrant la plupart des créanciers du payement de leurs créances, ont ruiné tout crédit public, et sont devenues, depuis

quelques années, si nombreuses, qu'il est peu de propriétés qui n'aient passé par ce moyen de libération.

Pour en bien faire comprendre l'immoralité, il suffira de développer les moyens et les résultats de ces folles enchères.

Les propriétés rurales de la Martinique sont, en général, des propriétés de famille, parvenues entre les mains du dernier possesseur par suite de licitations judiciaires ou de contrats à l'amiable. Si ces licitations ou ces ventes à l'amiable ont été suivies, dans le temps, d'une sentence d'ordre réglant entre tous les créanciers la distribution du prix échu depuis longtemps, le propriétaire débiteur de ce prix envers la masse des créanciers, choisit, parmi ses parents, celui qui est porteur de l'une des premières créances colloquées sur l'immeuble; il en solde le montant, parce que cette créance pourrait, par sa nature privilégiée, le menacer de la dépossession; puis il se sert de ce parent pour faire revivre cette même créance comme n'étant pas éteinte, et dont le payement ne peut être prouvé par les créanciers subséquents, puisqu'il résulte de quittances données sous seing privé. Ce créancier, quoique entièrement désintéressé, consent facilement à exercer le droit de folle enchère attaché à la prétendue créance; il s'agit, pour lui, d'obliger un proche, qui, sans cela, se trouverait exposé à des poursuites rigoureuses de la part des créanciers étrangers.

L'adjudication par folle enchère a lieu; l'une des clauses nécessaires de cette procédure est l'obligation imposée de payer comptant, en espèces, le prix de l'immeuble adjugé, ou tout au moins le montant de la créance pour laquelle cette folle enchère est poursuivie. Mais comme la rareté du numéraire éloigne les autres créanciers, ainsi que ceux qui trouveraient intérêt à enchérir, le domaine est adjugé au parent, qui se dit encore créancier, et très-souvent, pour un prix inférieur au montant même de sa prétendue

créance; alors, au moyen d'une contre-lettre du parent ou d'une vente simulée de sa part, soit à la femme, séparée de biens, soit aux enfants du débiteur, celui-ci se trouve avoir effacé toutes ses dettes, et, débarrassé des exigences de ses créanciers, il jouit pleinement des revenus de la propriété.

Cette action à folle enchère, de la part des créanciers inscrits, ne peut avoir lieu que si le titre en vertu duquel le débiteur est propriétaire de l'immeuble grevé a été suivi d'une sentence d'ordre; dans le cas contraire, le débiteur de mauvaise foi sait trouver également les moyens d'échapper à ses obligations. Voici comment.

La créance du vendeur ou du bailleur de fonds étant toujours, à cause de l'action en résolution attachée à cette créance, celle que le débiteur a le plus intérêt à payer, ou il l'acquitte réellement et toujours sous seing privé, afin que, le créancier soldé lui-même en ayant seul connaissance, il puisse la faire revivre par un tiers complaisant, ou, s'il ne la paye pas, il transige avec ce créancier privilégié. Il convient avec lui que cette créance de vendeur, une fois colloquée dans l'ordre à intervenir, il l'acquittera, non pas aux termes qui seront fixés par le cahier des charges, mais à ceux qu'il leur convient d'établir entre eux. Ces arrangements pris, le débiteur vend à un prête-nom une portion de son habitation; bientôt après, celui-ci provoque la licitation judiciaire, pour faire cesser l'indivision; un cahier des charges est établi; pour éloigner les enchérisseurs, il fixe un premier prix comptant très-élevé, des termes rapprochés pour les autres, et prescrit au futur adjudicataire de faire ouvrir immédiatement l'ordre pour purger les hypothèques de l'immeuble aliéné. L'adjudication sur licitation est faite; la femme ou les enfants du débiteur se rendent adjudicataires; l'ordre du prix se clôt; la créance payée antérieurement ou transportée à un prête-nom du dé-

biteur, est souvent la seule colloquée, à cause de la modicité du prix d'adjudication; et tous les autres créanciers se trouvent ainsi évincés, sans que l'immeuble, dégrevé de ses dettes, ait réellement changé de propriétaire.

Telles sont les manœuvres honteuses du blanchissage.

Elles sont, nous le répétons, les résultats de l'absence de la saisie-immobilière; et c'est encore à cette absence que doivent être attribués, et la somme énorme d'obligations qui grève la colonie, et l'état de gêne et de détresse dans lequel elle se trouve aujourd'hui.

Dans tous les pays, le premier effet de l'absence d'un gage certain à donner comme garantie d'une créance est d'éloigner le crédit public et de porter l'intérêt de l'argent à un taux exagéré.

A la Martinique, l'intérêt ordinaire, légal pour ainsi dire, est de 12 p. o/o, lorsque le capitaliste prête directement, soit au colon, soit au négociant; mais, comme les capitalistes ne se soucient pas de paraître dans les poursuites qui pourraient devenir nécessaires pour le recouvrement de quelques créances, les prêts se font d'habitude par l'entremises de courtiers ou espèces de courtiers, qui livrent bien au débiteur l'argent à 12 p. o/o d'intérêt, mais exigent, en même temps, le renouvellement de l'obligation tous les trois mois, opération pour laquelle ils prélèvent 1 p. o/o de commission; d'où il résulte que, de 12 p. o/o, l'intérêt s'élève réellement à 16 p. o/o par an.

Ce taux, le plus faible auquel on puisse contracter un emprunt dans les colonies, et qui, dans les moments de crise commerciale, s'élève quelquefois jusqu'à 2 et 1/2 et 3 p. o/o et au delà par mois, devait seul suffire pour obérer à la longue les colons. Il frappe de renchérissement toutes les marchandises de consommation. On conçoit en effet que les négo-

ciants, ne trouvant à se procurer des fonds qu'à des conditions si élevées, et connaissant, d'ailleurs, leur impuissance pour rentrer dans la plupart des avances qu'ils font sans cesse aux colons, ont dû élever les prix de leurs denrées de telle sorte qu'ils puissent couvrir à la fois les intérêts qu'ils ont eux-mêmes à servir, les risques de non-payement qu'ils courent, et le bénéfice qui doit résulter de toute opération commerciale : aussi ce renchérissement est-il tel, qu'on peut évaluer à 30 p. o/o la différence qui existe entre les achats faits au comptant et ceux constitués à terme.

Les colons sont, par caractère comme par habitude, essentiellement ennemis de toute grave préoccupation d'esprit, de toute pensée de prévoyance ou d'économie. Tant que les sucres ont eu des prix élevés, ils ont pu se livrer à leur goût naturel d'ostentation et de dépense. Les revenus énormes des sucreries venaient couvrir chaque année la plus grande partie des avances qui leur avaient été faites par leurs commissionnaires; mais lorsque, par l'abaissement des prix de la denrée, les revenus se sont trouvés diminués, toutes les parties non payées de ces avances partielles se sont réunies pour former des dettes considérables. Pour beaucoup d'habitants, ces dettes se sont trouvées égaler presque la valeur totale de leurs propriétés, et alors ils ont eu recours au blanchissage; pour d'autres, leur chiffre était encore si considérable, que, désespérant de pouvoir se libérer, ils ont préféré continuer leur genre de vie, et rester sous le poids de leurs obligations.

C'est un désordre complet au milieu duquel s'engraissent les avoués, les avocats. Croirait-on que les frais de toute espèce, faits par eux à la Martinique, ne s'élèvent pas à moins de 1,700,000 francs par an, presque le montant du budget colonial proprement dit ?

La plupart des habitations n'étant pas dans les mains de leurs véritables propriétaires, ceux qui en

jouissent sont les ennemis naturels de tout progrès, de toute amélioration. Faute de crédit, ils ne sauraient se procurer les moyens d'entrer dans de bonnes voies; ils se cramponnent donc à l'état actuel, parce que tout changement serait leur ruine, et ils élèvent sur toutes choses des récriminations ou des impossibilités tendant à faire croire que le mal pourrait devenir plus grave encore par les innovations.

Encore une fois, la non-expropriation forcée et les nombreuses conséquences qui s'ensuivent, telles sont les véritables causes, et de la dette des colons, et de la situation déplorable dans laquelle ils se trouvent sur tous les rapports. Là où le droit de propriété n'est n'est qu'un mot, il n'y a pas de morale, pas de société.

L'abaissement du prix des sucres n'a fait que mettre en évidence les causes de ruine qui tourmentent depuis longtemps les colonies. Le dégrèvement ne sera qu'un palliatif. Aura-t-il seulement assez d'effet pour marquer d'un temps d'arrêt leur état de détresse? Nous en doutons. C'est dans sa source qu'il faudrait attaquer le mal; il subsistera tant que la propriété n'aura pas été réellement constituée, le crédit public établi, et les habitudes de débauche, d'insouciance et de désordre remplacées par un travail régulier, intelligent, et par l'esprit de famille et d'économie domestique.

Un projet de loi a été présenté, si je ne me trompe, sur l'expropriation forcée; c'est le premier pas, c'est la mesure la plus urgente dans la voie qui, seule, peut désormais relever les colonies. L'expropriation et l'émancipation se tiennent, mais il n'y a rien de prêt ici pour l'émancipation. (Voir note n° 10.)

GUADELOUPE.

Quant à l'origine des dettes, à la situation du crédit public, à l'intérêt de l'argent et à l'usage des blanchis-

sages, mêmes données que pour la Martinique, ou à peu près.

TABLEAU

DES INSCRIPTIONS ET RADIATIONS ANNUELLES AUX BUREAUX DES HYPOTHÈQUES, DANS UNE PÉRIODE DE DIX ANS.

ANNÉES.	INSCRIPTIONS prises annuellement.	RADIATIONS faites annuellement.
1828.	27,268,753f 75c	3,640,935f 74c
1829.	34,198,952 39	2,805,112 35
1830.	34,794,110 12	3,691,296 19
1831.	34,827,554 57	2,422,314 95
1832.	32,169,197 98	2,355,815 75
1833.	29,003,183 63	1,741,588 33
1834.	41,141,232 33	2,245,336 71
1835.	24,536,136 50	833,221 63
1836.	20,151,874 51	414,505 03
1839.	25,280,939 79	229,558 00
TOTAUX.	303,371,935 67	20,379,784 68

Ce total arrive, à 35 millions près, à la valeur donnée par la statistique, au capital des propriétés rurales de la Guadeloupe et de ses dépendances.

Mais en appliquant ici les bases de réduction adoptées pour la dette de la Martinique, on trouve approximativement 70 millions de dette hypothécaire.

Quant à la dette commerciale, que nous croyons moins élevée relativement que celle de la Martinique, nous n'avons pas de données certaines.

Guadeloupe, le 9 juin 1839.

L'Inspecteur des finances,
Signé P. LAVOLLÉE.

OBSERVATIONS

DE L'ADMINISTRATION DE LA GUADELOUPE.

(Juillet 1840.)

Le travail de M. l'inspecteur Lavollée sur la dette hypothécaire de la Guadeloupe et de la Martinique contient en général des notions exactes sur la véritable situation des Antilles. Il concorde parfaitement avec les documents déjà recueillis par M. Lançon, vérificateur de l'enregistrement, et qui ont été transmis au département de la marine par lettre du gouverneur de la Guadeloupe du 2 novembre 1838, n° 606. M. Lavollée ne pouvait mieux faire que de puiser à cette source et de consulter les matériaux rassemblés par les hommes spéciaux du pays. Complet dans son ensemble, ce travail offre cependant quelques erreurs de détail. Les causes qui rendent difficile aux Antilles la fixation du chiffre de la dette hypothécaire y sont assez exactement déterminées; mais peut-être a-t-il trop exagéré la part qu'il faut, dans ce résultat, donner à l'esprit insoucieux et mobile de l'habitant créole. Ce trait de caractère qu'il signale tend depuis longues années à s'effacer : si les propriétaires ne font pas radier les inscriptions lorsqu'ils ont éteint leurs dettes, cela tient à la nature même de l'hypothèque et au peu de souci qu'elle doit inspirer en l'absence de l'expropriation forcée. Pourquoi en effet le débiteur s'inquiéterait-il de régler, aux yeux des tiers, une situation hypothécaire qui ne peut en rien aider à son crédit, car elle n'est par elle-même qu'une garantie nominale et illusoire? Là est la cause la plus réelle du défaut de radiations : jointe à toutes les autres indiquées par M. Lavollée, elle rend non-seulement difficile, mais impossible une fixation même approximative de la dette hypothécaire. Le chiffre auquel s'arrête M. l'inspecteur est tout à fait arbitraire. Le

DIXIÈME QUESTION.

LE REVENU OBTENU DES CAPITAUX EMPLOYÉS A LA CULTURE.

MARTINIQUE.

Nous avons établi (note n° 7) le prix de revient, en faisant remarquer que l'influence principale est celle de l'administration des esclaves.

Il s'agit maintenant des revenus des capitaux employés à la culture.

Les deux questions se lient.

Examinons d'abord l'état des esclaves.

Il n'y a plus ici ou presque plus de nègres d'Afrique; il y a une espèce créole dont l'intelligence est, je crois, sous beaucoup de rapports, plus développée que beaucoup de personnes ne le pensent ou ne le disent.

Les esclaves sont divisés par ateliers. Le grand, qui comprend les plus robustes depuis l'âge de seize ans, s'élève ordinairement à plus du tiers de la population totale.

Le petit, moins nombreux, composé des nègres de dix à seize ans, est chargé des travaux les moins pénibles et de la garde des troupeaux.

Le reste se compose des enfants en bas âge, des infirmes et des vieillards, qui rendent quelques services en veillant sur les cannes, les plantations à vivres et les bâtiments.

Le travail de la terre commence à 6 heures du matin. Interrompu à 8 heures, pendant trois quarts d'heure, pour le déjeuner, il continue jusqu'à midi. Il est repris à 2 heures et se termine au coucher du soleil, en hiver, et à 5 heures en été. Mais le travail de la sucrerie

tout d'abord, il faut le reconnaître, le résultat désiré. Elle ne détruira pas le blanchissage dans ses racines, mais du moins elle rendra la fraude plus difficile. Elle ne rétablira pas instantanément le crédit; loin de là, dans les premiers moments elle mettra le pays en état de déconfiture; mais cette crise inévitable une fois passée, les immenses avantages de la mesure se feront sentir. Aussi, tout en regrettant que l'expropriation n'ait pas été établie dans un temps plus favorable, à une époque où les colonies, étant tranquilles et prospères, auraient pu supporter avec beaucoup moins d'inconvénients une telle réforme, nous pensons qu'elle ne saurait être plus longtemps différée.

M. Lavollée, en déterminant le taux de l'intérêt à la Guadeloupe, paraît s'être uniquement attaché à l'intérêt de l'argent dans le commerce. D'autres observations sont à faire en ce qui touche les planteurs. Telle est leur situation, qu'ils ne peuvent en général emprunter à aucun taux; ils n'ont alors d'autre ressource que le recours aux commissionnaires. On doit comprendre que ceux-ci, placés entre les planteurs et les négociants de France, soient une cause incessante de ruine. Il n'est pas rare de voir les avances qui sont faites à l'habitant par un intermédiaire le grever d'un intérêt qui excède souvent 20 pour o/o.

La liberté de nuit, c'est-à-dire cette faculté d'user de leur nuit comme ils veulent, est un véritable fléau.

Avec cette espèce de liberté, les nègres ont tout moyen de se livrer à leurs débauches, de commettre des vols, de faire la contrebande, de se rendre à leurs conciliabules, de préparer et de consommer leurs vengeances.

Et quel bon travail peut-on attendre, pendant le jour, de gens qui passent toutes leurs nuits dans les veilles et dans les excès ?

Lorsque l'on demande aux maîtres pourquoi cette liberté si funeste est laissée aux esclaves, ils répondent qu'ils ne pourraient la leur ôter; c'est à peine s'ils osent les en priver momentanément et pour de grandes fautes. C'est la punition que les nègres redoutent le plus.

Pas de mariage, de la débauche à discrétion ; pas de soins de ménage ni d'enfants : le nègre trouve cette vie très-bonne.

Son travail est une routine facile; si le maître lui demande plus ou autre chose que ce qu'il est accoutumé à faire, il le combat par la force d'inertie; lorsqu'on insiste, il répond par le poison.

La terreur du poison est grande dans le pays; par elle l'esclave domine le maître.

En somme, ceux que l'on appelle esclaves sont ici plus forts et plus heureux que ceux que l'on appelle maîtres; ils sont heureux à la façon des brutes : c'est l'existence qu'on leur a faite.

Donner l'émancipation dans un pareil état de choses, ce serait tout compromettre.

Mais il est devenu nécessaire de s'occuper de cette grande question. En mêlant leur sang à celui des noirs, les blancs l'ont préparée; le temps et l'exemple du voisinage l'ont avancée.

Sur quelques habitations liquides, sur celles de M. Pécoul, entre autres, des efforts ont été faits pour

moraliser les nègres, pour amener des mariages, pour leur donner du bien-être, leur créer les besoins de la société libre. Ces efforts n'ont pas été sans succès; ils en auraient eu bien davantage, si les habitants obérés, et par cela seul ennemis de tout progrès, ne s'étaient élevés contre, et n'avaient cherché de toute leur force à empêcher qu'ils n'eussent de l'influence.

Ce que les habitants obérés veulent, c'est vendre le sucre très-cher comme autrefois, et demeurer, du reste, dans le *statu quo*, c'est-à-dire continuer à faire des dettes et à ne pas les payer. L'émancipation. quand même elle serait mûre, quand même le travail devrait être meilleur et plus productif par suite, ne leur conviendrait pas, car ils craindraient de voir l'indemnité passer à leurs créanciers. Aussi tout est obstacle, exagérations, protestations de la part des obérés.

L'expropriation, c'est-à-dire la mise en possession de véritables propriétaires, serait, nous le répétons, la mesure à prendre d'urgence, le premier pas fait vers l'ordre et le bien-être dans les colonies.

Sous ce nouveau régime, les esclaves s'amenderaient à leur profit, au profit des maîtres et du pays; l'expérience anglaise servirait, d'ailleurs, et l'on ne prononcerait l'émancipation qu'après l'avoir bien amenée. Il faut du temps.

Pour apprécier le revenu actuel des capitaux employés à la culture, nous baserons nos calculs sur des habitations en situation normale.

VALEUR IMMOBILIÈRE D'UNE SUCRERIE.

Les évaluations de l'enquête de 1828 ayant servi à fixer le prix de vente nécessaire sont exagérées.

L'un des principaux colons, dont les déclarations ont été admises comme base, estime les 227 carrés de terre de son habitation 236,400 francs; mais la classification qu'il adopte, pour arriver à ce résultat, ne saurait être admise. En effet, la terre n'a de valeur

qu'autant qu'on a des bras pour la cultiver; toute celle qui n'est pas comprise dans la culture est abandonnée sans aucun soin, et doit être considérée comme n'ayant qu'une valeur presque nominale. Une habitation qui fait 500 barriques de sucre possède souvent jusqu'à 3 et 400 carrés de terre, mais elle n'en cultive guère que 60.

Dès lors, en admettant ici une mise en œuvre de 100 carrés et les prix indiqués par carrés, on aura :

Pour les 100 carrés cultivés	120,000f
Pour les 127 autres approximativement	38,100
TOTAL	158,100
De	236,400
Réduction	78,300

Les bâtiments, y compris la maison du maître, figurent pour la somme de 160,000 francs.

Les sucreries construites autrefois peuvent avoir coûté fort cher. Les anciens colons, par esprit d'ostentation comme par la facilité qu'ils avaient de faire exécuter les travaux par des ouvriers esclaves de l'habitation, se plaisaient à leur donner un développemeut inutile. Ce n'est donc pas sur la totalité des bâtiments qui existent, et dont plusieurs sont souvent abandonnés, qu'il faut établir la valeur actuelle d'une sucrerie, mais seulement sur ceux qui constituent l'usine et servent à son exploitation.

Les bâtiments nécessaires et tels qu'ils existent généralement à la Martinique, sont :

Une maison de maître, en bois;

Un bâtiment en maçonnerie contenant la sucrerie;

Un second de même nature pour la purgerie;

Un moulin à eau ou à bêtes;

Deux cases à bagasse;

Une case en bois pour l'hôpital;

Une case en bois servant de tonnellerie et d'atelier aux charpentiers;

Des cases à nègres proportionnées a leur nombre;
Un mur de clôture servant de parc à bœufs;
Un parc avec hangar pour les mulets.

Voici maintenant, à côté de quelques évaluations données dans l'enquête, les estimations habituelles du pays.

Les deux cases à bagasse, portées à 11,000 francs, sont tout simplement des hangars dont les toitures en paille de cannes sont supportées par des piliers de pierre ou de bois. Le prix courant de la façon est de 500 francs, et la valeur totale de 2,000 à 2,500 fr. Différence : 9,000 francs.

Un moulin, avec son moteur à eau ou à bêtes, est généralement estimé 12,000 fr. et non pas 25,000 fr. Différence : 13,000 francs.

Les cases à nègres sont portées à 380 fr. chacune.

Quoique l'usage suivi pour leur construction change selon les quartiers ou les habitations, cependant on peut établir que la valeur moyenne varie de 75 à 200 francs.

On ne saurait donc, en admettant la plus haute estimation possible, porter à plus de 100,000 francs les bâtiments nécessaires à l'exploitation d'une sucrerie ayant 200 nègres et produisant 500 boucauts de sucre. Le chiffre donné dans l'enquête étant de 160,000 fr., présente une différence de 60,000 francs.

La différence est plus grande encore pour les ustensiles. Le même colon estime les 8 chaudières qui composent ses deux équipages, 6,000 francs, et son bac, ainsi que sa citerne à vesou, doublés en plomb, 5,000 francs.

Dimensions et prix courants des chaudières qui se vendent depuis très-longtemps dans la colonie, à raison de 5 francs le pouce d'ouverture :

La grande.....	64 pouces.....	320'
La propre.....	58 *idem*	290
	A reporter.....	610

	Report.....	610f
Le flambeau.....	47 pouces.....	235
La batterie.....	40 *idem*	200
	TOTAL par équipage.....	1,045
	Au lieu de.....	3,000
	DIFFÉRENCE.....	1,955

Le bac à vesou est un coffre en bois revêtu d'une lame de plomb; prix ordinaire : 600 francs; autant pour la citerne aux écumes, quand ce n'est pas une simple chaudière en fonte : total, 1,200 francs, au lieu de 5,000 francs. Différence : 3,800 francs.

Le prix des animaux a déjà été établi. Il suffira de rappeler que les bœufs portés, dans l'enquête, à 500 francs, n'en coûtent que 400, et que les mulets estimés 950 francs ne coûtent jamais, et encore au choix, plus de 650 francs, excepté ceux en très-petit nombre tirés de la Côte-Ferme, qui vont jusqu'à 700 francs.

Quant à la valeur des esclaves, elle ne saurait être aujourd'hui rationnellement comparée à celle portée dans l'enquête. L'émancipation anglaise, les inquiétudes qui règnent sur l'avenir ont amené une grande dépréciation; aussi les ventes d'esclaves sont-elles fort rares aujourd'hui, et dans celles partielles qui ont lieu, le prix d'un nègre travailleur dépasse-t-il rarement 1,000 francs. Pour les enfants et les vieillards, la valeur varie de 200 à 600 francs, suivant leur âge ou leurs infirmités.

Ainsi la valeur immobilière d'une sucrerie, de l'importance de celle évaluée dans l'enquête, peut être estimée, savoir :

227 carrés de terre.....	158,000f
Les bâtiments.....	100,000
Les ustensiles.....	6,000
200 nègres.....	162,000
40 mulets.....	24,000
A reporter.....	450,000

Report.....	450,000f
46 bœufs.....	18,400
20 vaches.....	5,000
TOTAL du capital.....	473,400
Au lieu de.....	738,200
Différence.....	264,800

Les dépenses de l'habitation, selon l'enquête, se trouvant, en général, en rapport avec celles qui figurent dans le compte fourni pour établir le prix de revient, peuvent être maintenues à 70,220 francs, en observant que le géreur y figure pour une somme de 12,000 francs.

Reste à connaître le revenu.

Les 500 barriques de sucre, à 20 francs les 50 kilog., prix moyen obtenu en 1838, produiront.....	100,000f
16,500 gallons de sirop, à raison de 33 par boucaut, à 65 centimes le gallon.....	10,125
TOTAL brut du revenu.....	110,125

ce qui, pour un capital de 473,000 francs, constitue, dans l'état actuel des choses, un revenu de près de 8 et 1/2 p. o/o.

Ce revenu, pour les motifs expliqués dans la note sur le prix de revient, baissera de 1 à 4 p. o/o pour les habitations que leur production moins élevée place ainsi dans des conditions très-défavorables.

Cette distinction établie, on peut dire que les sucres étant aux prix courants de

22 francs la bonne quatrième,

20 francs la bonne ordinaire,

18 francs l'ordinaire basse, les habitations, dans des conditions normales moyennes, retirent encore de leur capital un revenu qui varie de 5 à 10 p. o/o.

Cet intérêt serait bien plus considérable si, à part même l'augmentation des produits qu'ils pourraient obtenir par des procédés meilleurs, ou seulement par des soins mieux entendus, les propriétaires voulaient

réformer deux abus : ceux des géreurs et des commissionnaires.

Il faut savoir que les deux tiers au moins des habitations de la Martinique sont dirigés non par les colons eux-mêmes, mais par des géreurs; ces agents demeurent sur l'habitation, ils y trouvent de quoi défrayer presque toutes leurs dépenses, et reçoivent des traitements fixes de 6,000 francs jusqu'à 14,000 francs. Les services qu'ils rendent, en général, sont loin d'être proportionnés à la part énorme des revenus qu'ils prélèvent. Comme aucun intérêt direct ne les engage à augmenter les produits de l'habitation, toute leur ambition se borne à les maintenir au même taux. Leur position, leurs habitudes, les rendent naturellement très-hostiles à tout progrès qui leur imposerait des soins et des études nouvelles; mais, en eussent-ils la volonté, les nègres sont, à leur égard, beaucoup moins disposés encore à l'obéissance que vis-à-vis de leurs maîtres; ils s'irritent contre cette puissance étrangère, et souvent les changements, les améliorations, que les colons auraient pu introduire personnellement, ont échoué, parce que ce n'était pas leur volonté directe, mais celle du géreur, qui se montrait.

Les exemples suivants indiquent les résultats que quelques colons résidants ont obtenus dans ces derniers temps; ces exceptions deviendraient aisément la règle si la propriété était constituée.

Sur une habitation des environs de Saint-Pierre, et d'une valeur coloniale de 4 à 500,000 francs, M. M... D..... réalise un revenu de 80,000 francs; la dépense ressort en moyenne à 33,000 francs depuis sept ans.

Au Diamant, chez M. T....M..... géreur en même temps que copropriétaire de l'une des plus belles habitations de cette commune, faisant ordinairement de 550 à 600 barriques, le revenu net actuel (à 20 francs les 50 kilogrammes de sucre) est

de 80 à 90,000 francs; dépenses : 14,000 francs pour lui, géreur, et 41,000 francs pour la faisance-valoir. La vente des sirops couvre le quart de cette dernière somme.

Enfin, Mme de V..... a hérité, il y a environ vingt ans, du huitième d'une habitation, estimée alors 600,000 livres coloniales (400,000 francs); par une administration sage, intelligente, et par son économie, cette dame a élevé la récolte à 260 boucauts; avec leurs produits, elle a payé sept parts de cohéritiers, reconstruit tous les bâtiments de son habitation, fait élever ses enfants en France, en a marié six, en leur donnant à chacun une dot de 120,000 francs. Elle possède plusieurs maisons à Saint-Pierre, et vient, en dernier lieu, d'acheter une caféière de 100,000 fr.

A ces beaux résultats, il serait sans doute facile d'en opposer de fort tristes; mais, il faut bien le dire, la différence tient uniquement à la manière dont les habitations sont administrées, à des causes éventuelles, et non pas à la nature même de la production du sucre. Malgré la baisse énorme qui s'est fait sentir, les habitations liquides, ou seulement en état à peu près normal, trouvent encore dans les prix actuels un revenu proportionnel à la valeur immobilière; mais, dans les colonies, on a tellement l'habitude de demander chaque année à la terre, non pas un intérêt raisonnable de l'argent engagé, mais de véritables capitaux, que, dès que la source est moins abondante, dès que le privilége exclusif du marché de la métropole cesse, les colons ferment les yeux sur les ressources qui leur restent, pour se livrer avec exagération aux regrets du passé et aux craintes de l'avenir.

GUADELOUPE.

Si, malgré sa fécondité moins grande, le prix de revient des sucres et le revenu des capitaux employés

à la culture sont les mêmes à la Guadeloupe qu'à la Martinique, si les procédés de culture y sont plus avancés, l'élève des bestiaux plus répandue, c'est au régime administratif qu'il faut l'attribuer.

La discipline des ateliers, moins nombreux en général que dans l'autre colonie, est aussi plus douce; un grand nombre de colons, résidant sur leurs habitations, dirigent eux-mêmes leur population esclave, et préviennent ainsi les germes d'irritation et de mécontentement que cause ailleurs la présence des géreurs. Aussi la menace du poison est-elle peu répandue, et les colons n'en parlent-ils que comme d'un accident très-rare.

Le régime des ateliers diffère également; à la Martinique, l'usage général est, comme nous l'avons dit, de donner aux nègres une certaine quantité de farine de manioc et de morue par semaine.

A la Guadeloupe, on leur abandonne la journée du samedi, et ils se nourrissent; les colons, dans l'état actuel de la culture, qui ne réclame pas l'application constante des forces de leur atelier, trouvent de l'économie à cet usage, et les nègres le préfèrent.

Les heures de travail sont les mêmes dans les deux colonies pendant la journée; mais, à la Guadeloupe, le travail de la sucrerie ne se continue pas pendant la nuit : il cesse un instant après le coucher du soleil, et dispense ainsi les nègres de veillées très-fatigantes.

Les habitudes d'ordre et d'économie sont aussi généralement plus répandues; les géreurs, en beaucoup moins grand nombre, ont des traitements qui ne s'élèvent que de 4 à 6,000 francs : sur toutes les questions qui intéressent le régime colonial ou l'avenir du pays, les habitants se montrent plus raisonnables; loin de s'exagérer, comme à la Martinique, les difficultés de leur position, ils cherchent à les apprécier et à y porter remède. Il est vrai que, jusqu'à présent, peu d'efforts ont été dirigés vers l'amélioration morale de

la population esclave, mais un grand nombre de colons ne se dissimulent pas que l'ancien système colonial touche à sa fin, et que le temps est venu d'entrer dans des voies nouvelles.

L'influence de ces motifs a porté le revenu des capitaux consacrés à la culture, ici comme à la Martinique, pour les habitations dans des conditions ordinaires, et au prix actuel du sucre, de 5 à 10 p. o/o.

Quant à la valeur des propriétés, nous ne saurions mieux prouver qu'elle a été calculée, non sur leur valeur matérielle, mais seulement sur le rendement exagéré de leurs produits, qu'en donnant les estimations présentées dans des inventaires faits à deux époques différentes. On verra, par ces détails, que la valeur des objets a subi la même dépréciation que les sucres.

HABITATION L.....
Port-Louis. — Juin 1833.

	l'hectare.
Terres à cannes.....	1,000f
—— à vivres.....	500
—— incultes.....	100
Sucrerie.....	10,000
Moulin à vent.....	30,000
Purgerie, étuves.....	20,000
Cases à nègres.....	
Parc à moutons.....	300
Charrue.....	200
Charrette.....	1,000
ESCLAVES.	
.....	
Commandeurs.....	2,500
Ouvriers.....	2,500
Raffineurs.....	2,500
Nègres travailleurs, de 1,000 à	1,800
Nègres de 16 à 25 ans, 1,000 à	1,500
Enfants de 5 à 10 ans.....	800
—— de 3 à 5.....	400
—— au berceau.....	200
Bœufs..... de 450 à	600
Vaches.....	350
Mulets.....	850

HABITATION B.....
Commune du Canal. — 1839.

	l'hectare.
Terres à cannes.....	600f
Savanes et halliers.....	200
BÂTIMENTS, USTENSILES.	
Sucrerie et purgerie.....	16,000
Moulin à vent.....	23,000
.....	
Cases à nègres en maçonnerie	250
Parc clos de murs.....	500
Charrue.....	150
Charrette.....	500
ESCLAVES.	
Vieillards..... de 5 à	270
Commandeurs.....	1,800
Ouvriers.....	1,400
.....	
Travailleurs, de 1,000 à...	1,200
Nègres de 12 à 16 ans.....	800
Enfants de 5 à 10... 200 à	400
—— de 2 ans.....	100
.....	
Bœufs..... de 250 à	400
Vaches.....	125
Mulets.....	600

Ces prix si différents, à 6 années d'intervalle seulement, semblent prouver que toutes les évaluations données dans l'enquête ont porté à des sommes exagérées la valeur immobilière des propriétés coloniales.

Guadeloupe, le 12 juin 1839.

L'Inspecteur des finances,
Signé P. LAVOLLÉE.

OBSERVATIONS

DE L'ADMINISTRATION DE LA GUADELOUPE.

(Juillet 1840.)

En traitant, dans la note relative à la septième question, ce qui concerne le prix de revient du sucre, on a été conduit à établir le revenu moyen des capitaux en général employés à la culture.

L'administration des ateliers est certainement une des causes qui influent le plus sur le produit des usines : on va examiner ici, avec M. l'inspecteur des finances Lavollée, quel est à la Guadeloupe l'état des choses à cet égard.

Par suite de la cessation complète de la traite, il n'y a plus ici de nègres nouvellement venus d'Afrique : ceux, en petit nombre, qui sont dans le pays depuis le plus court laps de temps, ne comptent pas moins d'une douzaine d'années de séjour. Ils se sont complétement rangés aux mœurs et aux habitudes des nègres créoles. Ils ne le cèdent à ces derniers ni par l'intelligence, ni par leur aptitude pour les métiers mécaniques; ils sont même plus fins, plus rusés et beaucoup plus portés au vol.

L'impossibilité de renouveler les ateliers, ainsi que les idées de l'époque, auxquelles les colons ne sont pas restés étrangers, ont singulièrement amélioré leur

régime. Les esclaves attachés aux habitations n'étant plus renouvelés que par les naissances, les maîtres, toujours entourés des mêmes individus, s'y sont attachés davantage. Il règne aujourd'hui, entre les esclaves et les maîtres qui conduisent eux-mêmes leurs biens, un lien qui tient en quelque sorte de la famille et du patronage. D'un côté, soumission et attachement; de l'autre, protection, bienveillance, soins attentifs.

Les heures de travail et de repos sont telles qu'on les a déjà indiquées. Quelques habitants ont supprimé le fouet, non à cause de ce qu'il pouvait avoir de rigoureux pour l'esclave ou de blessant pour les idées actuelles, mais à cause de sa désuétude et de son inutilité. Le fouet, il y a déja longtemps, n'est plus qu'un simulacre à la conservation duquel peu de personnes attachent encore de l'importance.

Il est d'usage général, à la Guadeloupe, de donner la journée du samedi en remplacement de l'ordinaire; ce mode est plus avantageux aux nègres, et par conséquent aux maîtres. Obligés d'employer ce temps à la culture de leurs jardins, ne comptant plus sur l'ordinaire qu'ils savaient toujours trouver à la fin de chaque semaine, les esclaves ont été amenés à avoir une certaine prévoyance et un esprit d'ordre et d'économie qui ne leur sont pas naturels. C'est un commencement de liberté auquel il se sont accoutumés; l'on peut même dire que c'est un des plus grands pas qui aient été faits vers les idées nouvelles, et il faut reconnaître qu'il a été fait par les colons, d'eux-mêmes, sans que la loi s'en soit mêlée, et même en dépit de la loi. Si le travail libre cesse un jour d'être à l'état de spéculation, on le devra en grande partie à cette mesure adoptée par presque tous les habitants.

L'enfant qui naît appartient au maître de la mere. il n'est point abandonné sans soins: si ceux de son père et de sa mère lui manquent quelquefois, ceux de son maître ne lui manquent jamais.

La mère, au cinquième mois de sa grossesse, a tout son temps pour se reposer et s'occuper de sa layette et de ses autres besoins; à ses couches, elle est toujours assistée d'une sage-femme aux frais du propriétaire; une femme de garde est toujours près d'elle et de son enfant, et, pendant douze jours qu'elle demeure sans se lever, l'un et l'autre sont entourés des soins les plus attentifs. Relevée de couches, elle demeure encore six semaines, quelquefois deux mois, pour se livrer aux soins de son enfant. Elle ne reprend le travail qu'environ deux mois et demi après sa délivrance; alors elle entre au petit atelier et s'occupe de travaux légers. Elle se rend au travail une heure après les autres et le quitte une demi-heure avant. Elle est dispensée de porter les herbes le soir.

Les enfants sont tous les jours confiés à une femme âgée, qui les réunit dans un local à ce destiné. Elle les fait prier Dieu, baigner et manger en sa présence. Quand ils sont malades, ils sont portés à l'hôpital; la plupart du temps, dans la maison même du maître. Si l'enfant est en nourrice, sa mère demeure avec lui pour le soigner et l'allaiter. A dix ou douze ans il commence à être employé à la garde des bestiaux. Il n'entre au travail du petit atelier qu'à quinze ou seize ans.

Il a été dit que le nègre pouvait disposer du samedi, du dimanche et de deux heures par chaque autre jour de la semaine. Sur les habitations sagement administrées et où il règne un bon esprit dans l'atelier, ce temps est si bien employé, qu'il suffit à entretenir un espace de terrain presque aussi considérable que celui cultivé par le propriétaire dans les cinq autres jours de la semaine.

Il n'est pas rare de voir sur des sucreries où l'on cultive annuellement de 20 à 25 hectares de cannes, par exemple, les jardins à nègres en occuper de 18 à 20.

Les produits obtenus de ces jardins ont bien plus

de prix aux yeux du nègre que tout ce que pourrait lui donner son maître; il est soigneux du vêtement acheté de son argent, avare de tout ce qu'il a acquis des produits de son travail. Les revenus s'élèvent, pour certains nègres, jusqu'à 4 et 500 francs par année, non compris leur nourriture qu'ils prélèvent journellement sur les produits de leurs jardins: aussi en est-il qui, outre un pécule, ont des meubles, du beau linge, des bijoux de prix et un certain confortable dans leur existence.

Les nègres rangés, mariés ou vivant comme s'ils l'étaient, ambitionnent seuls cette vie tranquille et régulière; malheureusement ils sont en petite minorité. D'autres, et c'est le plus grand nombre, dont les goûts n'ont été que trop bien observés par M. l'inspecteur des finances Lavollée, ont des mœurs et des habitudes bien différentes. Si la culture de la terre leur procure des ressources qui excèdent leurs besoins, ils les consacrent à la boisson et aux femmes, dont ils font un grand abus. Ils courent, toutes les nuits, d'habitation en habitation, et rentrent, le matin, à leur travail, excédés de fatigues.

C'est à cet excès de débauche et aux nombreux affranchissements, qu'il faudrait attribuer la diminution de la population esclave, et non à l'état d'abandon dans lequel seraient laissés les enfants. Les négrillons sont au contraire parfaitement soignés. La sollicitude du maître et surtout celle des dames qui appartiennent à sa famille ne sommeille presque jamais, et il est à remarquer qu'il meurt, proportion gardée, plus d'enfants de couleur libres que d'enfants esclaves. Ce résultat statistique s'explique: ces derniers ne sentent que très-rarement les atteintes de la misère.

Il existe encore, dans la population esclave, un grand nombre d'individus qui ont conservé toute l'apathie du sauvage. Ne sachant pas même pourvoir à leurs premiers besoins, ils s'en remettent à leurs maîtres du soin de les nourrir et de les vêtir. Il faut exercer

sur eux une surveillance de tous les instants, ne point leur donner le samedi, ni leur distribuer l'ordinaire toutes les semaines. On est obligé de leur fournir leurs repas de chaque jour, autrement ils consommeraient ou perdraient en une seule fois la ration de toute la semaine, et, le reste du temps, ils vivraient à l'aventure. Ils ne cultivent point de jardin, et n'ont de vêtements que ceux qui leur sont donnés par le maître. Insoucieux de leur conservation, ils les traînent sans précaution et les ont bientôt usés. On les voit alors couverts de guenilles et peu désireux d'être mieux vêtus. Ils ne se donnent même pas la peine de demander de nouveaux vêtements. Il faut que ce soit le maître ou la maîtresse de la maison qui y songe pour eux, autrement ils iraient dans la plus complète nudité. S'ils ont une plaie, il faut la leur panser; pour eux, ils ne s'en occuperaient point, et la laisseraient s'envenimer et dégénérer en ulcère. Quand cette déplorable insouciance s'empare des femmes, elles sont sans aucun sentiment de pudeur, et se livrent à chacun avec l'indifférence de la brute.

Il faut donc remarquer, dans la population esclave, trois classes d'individus dont les caractères sont bien tranchés.

La première, ayant un commencement de civilisation, est assez portée au travail, à l'ordre, à l'économie, et ne serait pas trop éloignée de l'esprit de famille tant souhaité pour les esclaves.

La seconde se compose d'hommes actifs et vigoureux, mais sans mœurs ni conduite. Ils usent leur existence dans la débauche et l'ivrognerie : s'ils travaillent, ce n'est que pour se procurer les moyens de satisfaire leur passion pour les femmes et la boisson.

La troisième est cette classe de paresseux indifférents qui consacrent à l'oisiveté et au sommeil tous les instants qui n'appartiennent pas au maître. Sans passions comme sans désirs, ils se laisseraient

mourir s'il fallait obtenir l'existence par un travail pénible.

Pour ces trois sortes d'individus, l'émancipation devra avoir des résultats bien différents.

On peut espérer que, chez les premiers, la liberté ne fera que développer les éléments de sociabilité qui se trouvent en eux; mais on doit craindre que beaucoup ne dédaignent alors le travail de la terre, comme un signe de leur ancienne condition.

Chez les seconds, l'énergie physique et morale, n'étant plus comprimée sous le joug de la discipline du maître, s'exaltera au profit de leurs passions. Là il faudra des mesures sévères et le joug rigoureux de la loi, à défaut de celui du maître.

Mais ces hommes accoutumés à vivre sous la dépendance d'un maître qui les protége et les garantit de la faim et de la misère, que deviendront-ils avec l'émancipation? Ils seront l'une des plus sérieuses difficultés de cette mesure. Avec des efforts on peut parvenir à triompher de ce qui résiste, mais il y a peu de ressources contre la force d'inertie. Là il faudra multiplier les dispositions contre le vagabondage, et décréter le travail comme la seule sauve-garde du pays.

On a dit plus haut que le régime administratif des ateliers s'était beaucoup modifié, et qu'il en était résulté une grande amélioration dans le sort des esclaves. Ces observations s'appliquent aujourd'hui à la généralité; mais si c'est ici la règle, elle n'est pas, il faut le dire, sans quelques exceptions. Ces exceptions deviennent de plus en plus rares; les propriétaires sont d'ordinaire doux et tolérants. Les habitudes du nègre semblent aussi s'améliorer. Il faut espérer que les heureux effets de l'ordonnance royale du 5 janvier dernier achèveront d'effacer ces restes d'arbitraire et d'abus qui subsistent encore sur quelques habitations, et assureront aux esclaves un sort assez heureux, une existence assez douce, pour que, rassuré sur leur posi-

tion, on puisse donner à la solution de la question de l'émancipation tout le temps et toute la réflexion que réclame son immense importance.

L'expropriation forcée nous paraît devoir précéder de quelque temps toute tentative d'émancipation. Il faut que la propriété soit constituée entre les mains de ses véritables propriétaires pour qu'on puisse y porter efficacement quelques modifications. Les propriétaires liquides seuls peuvent être dans les voies progressives; d'eux seuls on peut espérer obtenir le concours à l'exécution de la grande mesure d'émancipation, quand elle sera possible.

VALEUR IMMOBILIÈRE D'UNE SUCRERIE.

La valeur immobilière d'une sucrerie s'établit sur les conditions de production plus ou moins favorables dans lesquelles elle se trouve placée. Cette valeur est d'autant plus grande que le prix de revient est moindre : en un mot, c'est l'intérêt obtenu qui détermine le chiffre du capital.

Les détails consignés dans la note relative à la septième question répondent aux observations faites par M. Lavollée sous le titre qui précède.

ONZIÈME QUESTION.

PRIX DE VENTE DES SUCRES DANS LES COLONIES, ET LES PRIX NÉCESSAIRES AUX COLONS COMPARÉS AUX PRIX DE VENTE DES COLONIES ÉTRANGÈRES.

MARTINIQUE.

Il n'existe, à la Martinique, aucun document commercial qui permette d'apprécier avec quelque certitude les prix des sucres dans les colonies étrangères.

Dans l'enquête de 1829, ces prix furent établis par les délégués du commerce :

Bengale.....	15 f	les 50 kilog.
Porto-Rico.....	20	*id.*
Cuba.....	20	*id.*
Manille.....	25	*id.*
Brésil.....	15	*id.*

Mais les prix courants de la place de Bordeaux, pour l'année 1838, donnent lieu de penser que ces évaluations ne sont plus exactes.

D'après ce document, en effet, ils sont cotés, rendus en France :

Havane.....	37f	00c	les 50 kilog.
Porto-Rico.....	31	75	*id.*
Maurice.....	29	50	*id.*
Manille.....	28	50	*id.*

prix qui, en supposant 15f pour le fret, ne laissent pour valeur, aux lieux de production, que :

Havane.....	22f	00c	les 50 kilog.
Porto-Rico.....	16	75	*id.*
Maurice.....	14	50	*id.*
Manille.....	13	50	*id.*

Quant aux prix des sucres de la Martinique, les mercuriales coloniales les portent généralement plus bas que leur cours effectif.

Voici, au surplus, d'après des renseignements particuliers et des ventes opérées par des habitants, quelques indications sur les variations qui ont eu lieu depuis 1788:

	Sucre brut		Sucre terré	
1788.....	22f à 24f	les 50 kilog.	40f....	les 50 kilog.
1794 à 1798.	50 à 55	id.	90 à 100	id.
1816.....	16 à 18	id.	"	
1822.....	18 à 20	id.	"	
1823 à 1829.	28 à 32	id.	"	
1835 et 1836.	26 à 27	id.	"	
1837.....	25 à 26	id.	"	
1838.....	17 à 22	id.	"	

En 1838, au mois d'août, les colons ont prétendu qu'il restait 25,000 barriques de la récolte précédente, qu'on ne trouvait même pas à placer à 9 fr. les 50 kilogrammes.

C'est une exagération que détruisent les états ci-joints; jamais les expéditions n'avaient suivi, dans les années précédentes, une marche plus régulière qu'en 1838. Il est cependant possible qu'il existât, au mois d'août comme au mois de septembre, un approvisionnement assez considérable dans les magasins de Saint-Pierre; mais ce serait beaucoup de l'évaluer à 5 ou 6,000 barriques, et si cet encombrement a existé, il n'a été que très-passager.

Il se peut encore que quelques parties aient été livrées à 9 fr. les 50 kilogrammes; mais c'est que les sucres étaient d'une qualité tellement inférieure, qu'on ne pouvait les considérer comme marchandise courante. Tous les autres, pendant cette année, ont constamment obtenu des prix de 18 à 22 fr. suivant que leurs nuances approchaient plus ou moins de la bonne quatrième.

Quant au prix de vente nécessaire, les colons ont eux-mêmes varié plusieurs fois dans leurs déclarations.

En 1821, M. Duclary écrivait que le prix indispensable, pour les Antilles, était de 40 fr. les 50 kilogrammes.

En 1828, ce prix fut successivement abaissé de 33 fr. à 30 fr. et enfin, dans le supplément d'enquête de 1836, un de MM. les délégués a déclaré que les colons ne pouvaient se passer d'un prix de 25 fr. par 50 kilogrammes.

Ce dernier prix peut être nécessaire et même insuffisant pour des sucreries dans des conditions défavorables. Au temps où les sucres se vendaient 28 à 32 fr. les colons ne trouvaient-ils pas encore moyen de faire des dettes? Mais, en se reportant aux explications données dans les notes précédentes, particulièrement dans la dixième, et admettant que la propriété soit prochainement constituée et que les progrès se fassent avec sagesse, nous pensons que les prix de

22f	les 50 kilog.	pour bonne quatrième;
20	*id.*	pour bonne ordinaire;
18	*id.*	pour les qualités inférieures,

seraient suffisants.

L'exportation directe à l'étranger vient d'être autorisée par MM. les gouverneurs. Je n'ai pas à examiner la question de droit et d'opportunité : quant à l'effet probable, je m'en suis expliqué au Rapport n° 2 sur les douanes. On dit que les beaux sucres se sont vendus dernièrement 22 fr. à Saint-Pierre.

GUADELOUPE.

Comme pour la Martinique.

Guadeloupe, le 13 juin 1839.

L'Inspecteur des finances,
Signé P. LAVOLLÉE.

OBSERVATIONS
DE L'ADMINISTRATION DE LA GUADEPOUPE.
(Juillet 1840.)

Il n'existe pas plus à la Guadeloupe qu'à la Martinique de document commercial qui indique d'une

manière positive le prix des sucres bruts dans les colonies étrangères. Porto-Rico est la seule colonie à sucre dont les rapports avec les Antilles françaises soient suivis. Aussi nous sera-t-il aisé de poser des bases certaines d'appréciation des prix du sucre dans cette île où ils sont à peu près les mêmes qu'à l'île de Cuba. Depuis plusieurs années, ces prix ont varié de 16 fr. 20 c. à 21 fr. 60 les 50 kil. selon l'importance des récoltes et la demande de l'étranger. En 1840, ils se sont maintenus de 17 fr. 50 à 18 fr. 90 : en moyenne, 18 fr. 20 c. Les sucres de Porto-Rico sont bien supérieurs en qualité à ceux de la Guadeloupe.

Sans entrer dans l'énonciation des ventes opérées dans la colonie et des variations survenues sur cet article de commerce depuis 1788, nous établirons en fait qu'il a parcouru tous les degrés supérieurs et inférieurs de l'échelle des valeurs, depuis la prise de possession par les Français jusqu'à nos jours. De 1823 à 1829, le sucre s'est payé souvent 28 et 32 fr. les 50 kil. et, par moments, il s'est même élevé jusqu'à 45 et 50 fr. A compter de 1830, la baisse a été sensible; elle a fait de rapides progrès en 1831 et 1832; toutefois, à la fin de cette dernière année, les prix ont encore dépassé 32 et 33 fr. mais pour retomber immédiatement après, terme moyen, à 25 et 26 fr. Tel a été l'état des choses jusqu'en 1838, époque malheureuse où la législation de 1839 a commencé à porter ses fruits. Dès lors les vendeurs n'ont pu obtenir au delà de 22 fr. et ont vu successivement baisser les prix du sucre jusqu'à 15 fr. les 50 kilog. Les colons en étaient réduits à cette extrémité, et l'avenir les menaçait encore d'une position plus fâcheuse par l'encombrement qui augmentait dans les magasins et sur les quais, quand les arrêtés d'exportation à l'étranger, rendus en mai 1839 par les gouverneurs de la Martinique et de la Guadeloupe, ont sauvé d'une ruine

imminente le commerce et l'agriculture. Ceci est une vérité et non pas une exagération. Au lieu des faillites auxquelles on s'attendait, on a vu reparaître le numéraire, et les affaires se sont soutenues jusqu'à l'époque où le dégrèvement a ramené la confiance et changé la face du commerce.

S'il n'y a pas unanimité d'opinion dans le prix de vente jugé nécessaire pour indemniser les colons de l'intérêt de leurs capitaux engagés dans la culture de la canne et de la faisance-valoir de leurs propriétés, c'est que toutes les sucreries ne se trouvent pas dans les mêmes conditions. Ce prix pourrait être évalué à 30 fr. les 50 kilog. de la bonne quatrième, pour les petites, et peut-être à 22 fr. pour les grandes et riches habitations. La colonie possédant moins de celles-ci que des autres, le résultat des calculs les plus minutieux conduit à adopter pour terme moyen du prix de vente absolument nécessaire à la généralité des habitations, celui de 25 fr. les 50 kilog. de sucre brut, et encore faut-il considérer ce terme comme très-modéré.

Dans la plupart des enquêtes commerciales, c'est ce prix d'appréciation de 25 fr. qui a prévalu. En 1821, et même postérieurement, il a dû être insuffisant; mais, depuis 1830 surtout, la culture s'est améliorée, soit par l'adoption partielle de nouveaux procédés ou par l'emploi plus fréquent des engrais.

DOUZIÈME QUESTION.

PROPORTION DE MÉLASSES DANS LES RÉSULTATS DE LA FABRICATION.

MARTINIQUE.

La proportion est généralement de 50 p. 0/0.

Sur cette quantité, 15 p. 0/0 environ se trouvent perdus par le coulage, durant la traversée.

7 p. 0/0 sont employés, sur l'habitation même, pour la nourriture des nègres et des animaux, et les 33 p. 0/0 qui restent sont vendus en nature à l'étranger, ou convertis en tafia.

La mélasse achetée par les commissionnaires ou négociants de la colonie se vend à prendre sur l'habitation même. Le prix du gallon (de la contenance de 4 litres et du poids de 5 à 6 kilogrammes) varie de 65 à 70 centimes.

La presque totalité est revendue aux Américains, de 80 à 90 centimes le gallon. Ce produit est à peu près le seul dont se chargent les navires des États-Unis, en échange des planches, merrains, bois de construction, etc. dont ils approvisionnent presque exclusivement la Martinique.

De 1833 à 1837, la moyenne de la quantité de mélasse fournie au commerce d'exportation a été de 3,000,000 de litres; mais, en 1838, une augmentation considérable, motivée par l'abondance de la récolte et le bas prix des sucres, s'est fait sentir, et l'exportation a été de 4,600,000 litres.

La conversion de la mélasse en rhum ou tafia

s'opère, à la Martinique, sur un grand nombre d'habitations. L'appareil de distillation dont on se sert est extrêmement simple : il se compose d'un certain nombre de cuves en bois, appelées pièces à grappe, et d'un alambic consistant en deux cornues exposées au feu, dans lesquelles on introduit le liquide fermenté. Le résultat de la distillation de ces deux cornues arrive dans une troisième, où une première condensation se produit et donne lieu à une nouvelle distillation, qui, après avoir traversé un serpentin plongé dans l'eau froide, coule dans le vase destiné à la recevoir.

Les proportions des différentes parties qui composent le liquide contenu dans la grappe varient suivant le système de distillation des propriétaires. La plupart forment leur mélange de :

60 p. o/o de vidange;
25 p. o/o d'eau;
15 p. o/o de mélasse,

et obtiennent pour résultat un gallon de tafia par gallon de mélasse. D'autres, conservant les mêmes proportions d'eau et de vidange, mélangent avec la mélasse les écumes recueillies pendant la fabrication du sucre, et élèvent ainsi le rendement à un gallon un quart de tafia par gallon de mélasse.

Cette distillation très-imparfaite, comme tout ce qui est d'industrie coloniale, donne cependant des résultats avantageux. La dépense totale d'un appareil de rhumerie, qui peut être évaluée de 12 à 15,000 francs, donne de 100 à 120 gallons de tafia par jour. Le prix du gallon étant de 1f 25c à 1f 50c, constitue pour les colons qui, au lieu de vendre leur mélasse en nature, la convertissent en tafia, un bénéfice de 60 à 80 p. o/o.

Ce bénéfice pourrait être beaucoup plus considérable encore si les colons, adoptant les soins et les usages de la distillation anglaise, s'attachaient à fabriquer du

rhum, au lieu de tafia de qualité inférieure. Les exportations pour France qui, depuis six ans, donnent en moyenne 420,000 litres, augmenteraient dans une grande proportion et les prix s'élèveraient en même temps.

Il y aurait d'autant plus de facilité que les alambics dont se servent les colons sont les mêmes que ceux usités dans les îles britanniques, et que les nôtres ont l'avantage d'opérer sur une mélasse beaucoup plus riche.

La quantité de tafia annuellement distillée à la Martinique est considérable; son usage, très-répandu dans toutes les classes de la population, l'est principalement parmi les nègres. La quantité que le bon marché et une longue habitude leur permettent d'en boire est énorme, tellement que la consommation intérieure du pays doit être plus forte que l'exportation. Les états de commerce portent, pour six ans, la moyenne de celle-ci à 425,000 litres; d'où l'on peut conclure que la quantité totale de tafia produite s'élève au moins à 1,000,000 de litres par année, lesquels constituent, pour la colonie, un revenu net actuel d'un million à quinze cent mille francs à ajouter au revenu des sucreries.

GUADELOUPE.

Proportion, prix de vente, procédés comme à la Martinique.

La moyenne de la quantité de mélasse fournie au commerce d'exportation a été, de 1831 à 1837, de 2,800,000 litres, et celle du tafia de 360,000 litres.

En 1838, la quantité de mélasse exportée n'a été que de 2,600,000 litres; mais une augmentation considérable a eu lieu sur les envois de tafia, et a porté à 600,000 litres ceux effectués sur la France.

Les prix de vente du tafia sont plus avantageux à la

Guadeloupe qu'à la Martinique : ils s'élèvent depuis 1 fr. 50 cent. jusqu'à 2 fr.

Nous croyons à la fraude. (Voir le rapport n° 6, sur le service des douanes.)

Guadeloupe, le 13 juin 1839.

L'Inspecteur des finances,
Signé P. LAVOLLÉE.

OBSERVATIONS

DE L'ADMINISTRATION DE LA GUADELOUPE.

(Juillet 1840.)

Depuis quelques années, la quantité de mélasse obtenue dans la fabrication du sucre a beaucoup diminué; ce résultat est dû à différentes modifications apportées dans le mode de réfrigération.

Autrefois les cuites étaient faibles, et la cristallisation s'opérait lentement dans les formes; il en résultait que le sirop était abondant et allait jusqu'à 60 ou 65 gallons par 500 kilogrammes de sucre.

Aujourd'hui les formes ont disparu des sucreries; elles ont été remplacées par des réfrigérants d'une grande surface; ce sont des bacs en bois de 8 à 12 pieds carrés sur 1 pied de hauteur. Le sucre, ayant reçu une forte cuite, y est versé sur une épaisseur de 5 à 6 lignes; de là un refroidissement très-rapide et une cristallisation presque immédiate et beaucoup plus complète. Ce procédé a réduit à une quarantaine de gallons la mélasse obtenue de 500 kilogrammes de sucre. Un dixième de cette quantité n'ayant pas eu le temps de s'égoutter sur les citernes, va se perdre dans les magasins de la ville, ou dans la traversée des sucres en France; une autre quantité est consommée, sur l'habitation, par les nègres et les bestiaux; le reste est converti en tafia, ou vendu en nature aux Américains ou à des rhumeries spéciales établies dans les villes.

La trop prompte réfrigération du sucre n'est certes pas à l'avantage de sa qualité; mais le peu de différence établie sur les marchés de la colonie entre les plus beaux sucres et les plus inférieurs a conduit l'habitant à préférer la quantité à la qualité. De là vient que les sucres offrent, en général, des nuances communes. Les propriétaires qui obtiennent des nuances un peu au-dessous des autres sont obligés d'expédier leurs sucres en France pour ne pas les donner au même prix que les qualités les plus inférieures.

Quelques habitants font recuire leur mélasse, et en obtiennent du sucre de second jet; d'autres font cuire les gros sirops en versant sur une quantité donnée de mélasse le sucre sortant de la chaudière de cuite. La chaleur suffit pour déterminer une nouvelle cristallisation dans la mélasse; les deux cristallisations se confondent, et la quantité de sucre en est sensiblement augmentée. Les sucres obtenus par ce procédé (et il y en a beaucoup) sont ceux qui ont été signalés à la 7e question comme devant rendre 20 ou 25 p. 0/0 de moins que les sucres bruts francs. Ces sucres, de qualités inférieures, sont chargés pour Marseille, où ils trouvent quelque raffineur qui en tire parti.

La fabrication du rhum, à la Guadeloupe, est encore plus arriérée que celle du sucre; comme elle n'est qu'accessoire, personne ne se préoccupe de son amélioration. Le tafia fabriqué dans les colonies françaises est généralement de mauvaise qualité, tandis que les îles anglaises, situées à quelques lieues d'elles, ont le privilége de fournir le meilleur rhum connu.

Dans les Antilles françaises on est encore à connaître la composition des grappes, le degré de fermentation auquel il faut les chauffer, le plus ou moins de rapidité qu'il faut imprimer à cette fermentation, la température à laquelle il faudrait la soumettre, et les éléments qui la constituent bonne ou mauvaise.

Quant aux procédés de distillation, ils sont les mêmes que dans les colonies anglaises. Quelques rhumeries établies dans les villes sont peut-être même, sous ce rapport, plus avancées que les rhumeries anglaises. Plusieurs appareils distillatoires de M. C. Dérosne, de Paris, ont été essayés à la Basse-Terre et à la Pointe-à-Pitre. Ce perfectionnement a sensiblement amélioré la qualité des rhums, mais il n'a pas suffi pour lui faire atteindre la perfection anglaise; d'ailleurs ces appareils nécessitent des réparations que les ouvriers des colonies sont inhabiles à exécuter; ils ne tarderont pas à être mis de côté comme dispendieux et impossibles à conserver en bon état.

La mélasse rend généralement de 80 à 90 p. o/o de tafia à 23° de l'aréomètre.

Les prix de ventes s'élèvent depuis 1 fr. 50 cent. jusqu'à 2 fr. le gallon; ils sont donc loin de constituer un revenu de 60 à 80 p. o/o. Une rhumerie sur une sucrerie n'est qu'un moyen d'utiliser les sirops et les écumes. En dehors des sucreries, elles cessent d'être dans des conditions d'existence; celles établies dans les villes n'y réussissent même pas.

FIN.

TABLE DES MATIÈRES.

Pages.

Note préliminaire. III

Extrait d'un rapport fait aux ministres des finances et de la marine. 1

Première Question. — Fécondité du sol comparée à la fertilité des colonies étrangères. 5

Deuxième Question. — Étendue des plantations, et production du sucre, à diverses époques. 17

Troisième Question. — Nature et situation des cultures remplacées par la canne. 35

Quatrième Question. — Progrès de la culture; améliorations obtenues par l'emploi des engrais, l'application de la charrue et l'élève des bestiaux. 43

Cinquième Question. — Valeur vénale des terrains. 61

Sixième Question. — Qualité des sucres, et procédés de fabrication. 66

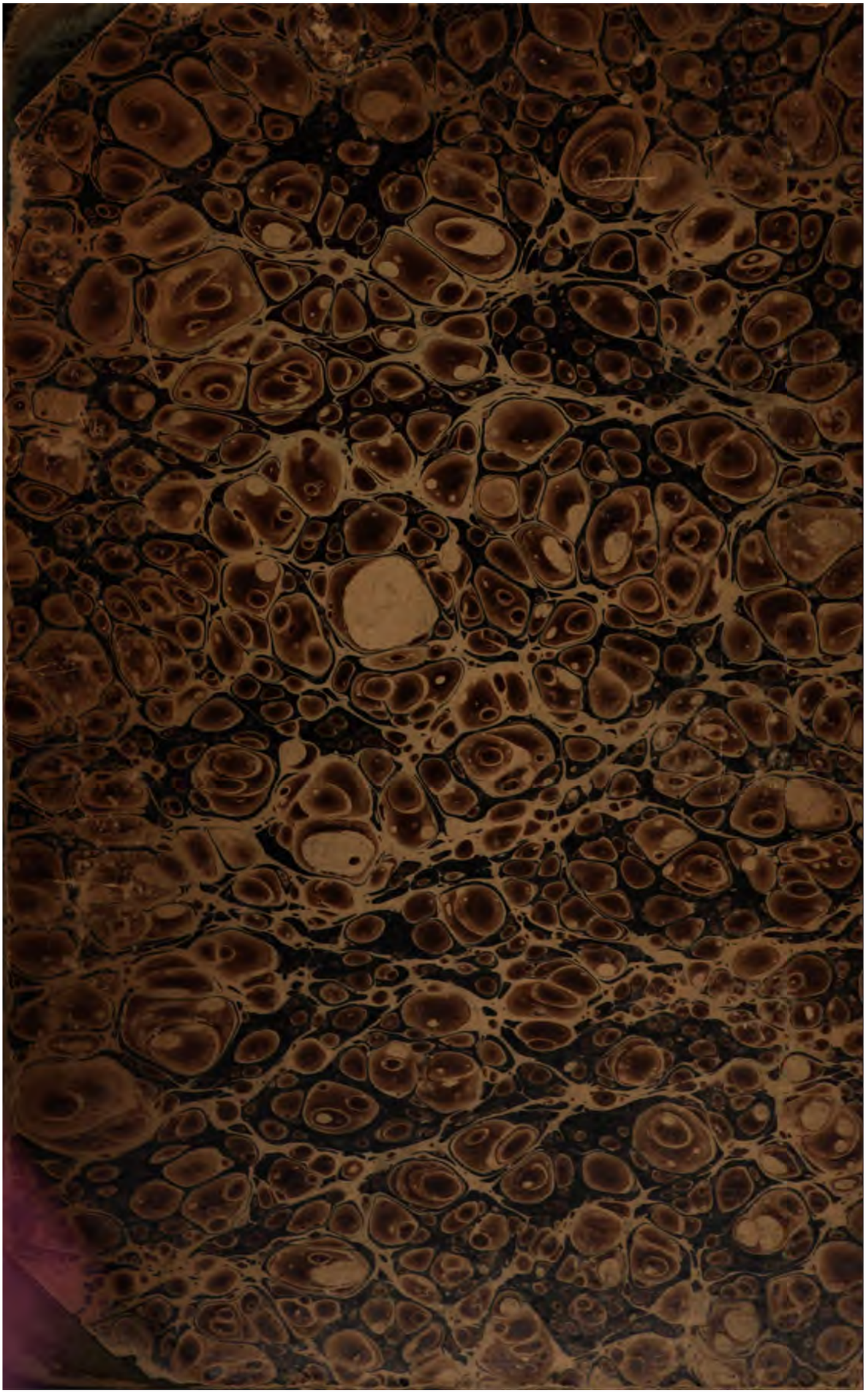
Septième Question. — Prix de revient des sucres, dans les localités favorables, moyennes et mauvaises. 85

Huitième Question. — Frais accessoires à supporter par le producteur. 97

Neuvième Question. — Situation des colons, leurs dettes et leurs relations avec le commerce de la métropole. 106

Dixième Question. — Revenu obtenu des capitaux employés à la culture. 122

Onzième Question. — Prix de vente des sucres dans les colonies, et prix nécessaires aux colons, comparés aux prix de vente des colonies étrangères. 141

Douzième Question. — Proportion des mélasses dans les résultats de la fabrication. 146

3 2044 004 468 815